PRAKTYCZNA PANI

Nr 31

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

31 lipiec 1937

NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.



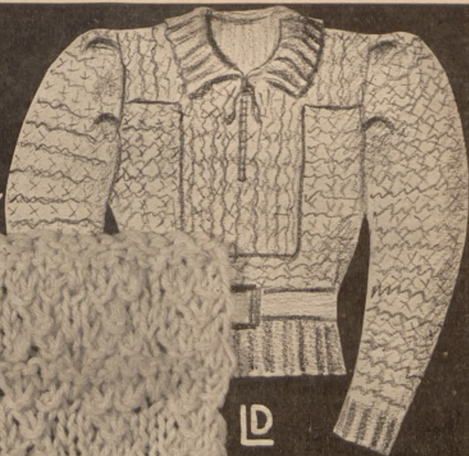
TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

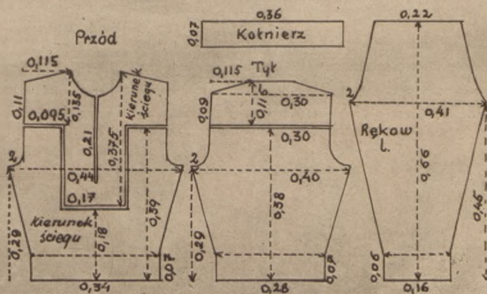


Serwetka z opalu.

Sweterek na pierwsze chłody







Mgr. Romr.

Zdobnictwo ludowe u Kurpiów

W t. zw. puszczy Zielonej nad Narwią i puszczy Białej nad Bugiem mieszka od wieków lud pochodzenia mazowieckiego zwany Puszczakami lub Kurpiami. Żyjąc wśród puszcz rozległych trudnili się Kurpiowie myślistwem, rybołówstwem, pędzeniem smoły, ścinaniem i spławianiem drzewa oraz bartnictwem, które w puszczy kurpiowskiej obok myśliwstwa wysuwało się na czoło, przed wszystkie inne zajęcia.

Zdawać by się mogło, że Kurpie pochłonięci ciężką walką o byt, żyjąc wśród borów zdala od świata, nie odczuwają żadnych potrzeb estetycznych, a jeśli już nawet posiadają jakie zdobnictwo to chyba najprymitywniejsze ze wszystkich grup polskich.

Tymczasem sprawa przedstawia się zupełnie odwrotnie. Zapoznając się z kulturą Kurpiów stwierdzamy na każdym kroku ogromne zamiłowanie do zdobnictwa bynajmniej nie mniejsze jak np. u Łowiczan. Z całego szeregu poprzednich odcinków widzieliśmy, że zdobnictwo ludowe w Polsce poza nielicznymi wyjątkami (jak np. na Podhalu) najczęściej ograniczało się do malowania sprzętów oraz przystrajania haftami strojów kobiecych. U Kurpiów zdobnictwo ludowe przedstawia bogactwo niemal równe podhalańskiemu. Na czymkolwiek spocznie oko przechodnia, czy to będzie chata, czy przydrożny krzyż, czy gromadka dziewcząt powracająca z kościoła, wszędzie uderza ogromne poczucie piękna tego ludu w puszczy żyjącego. Weźmy np. taką chatę kurpiowską. Stoi ona zazwyczaj w cieniu malowniczych brzózek zwrócona węższą ścianą do gościńca, od którego dzieli dom maleńki ogródek.

Poprzez kwitnące malwy i słoneczniki połyskują wesoło szyby dwóch dosyć szerokich okien oprawnych w ozdobnie wycinane ramy. Okna z reguły zaopatrzone są w drewniane okiennice, na których wymalowane bywają różnokolorowe kwiaty.

Podobne malowanki spotkać można czasem na szalowanych deskami węgłach. Drzwi chaty zbite są z drobnych desek przypominających gonty, ułożonych w deseń, czasami deseczki te ułożone są w ten sposób, że zupełnie przypominają pospolity u górali podhalańskich motyw wschodzącego słońca. Dachy chat są kryte słomą, jedynie ściany szczytowe (t. j. węższe, pionowe), szalowane są ozdobnie deskami. Na narożniku dachu umieszczają Kurpiowie misternie wcięte „śparogi", są to dwie skrzyżowane deski, których wystające ponad dachem końce są wycięte w formie głów końskich, ptasich itp.

Wnętrze chaty przedstwia się jeszcze piękniej.



Haft kurpiowski.

Izby wypełniają sprzęty wykonane starannie przez miejscowych stolarzy, kredensy, półki, oparcia krzeseł i ław ozdobnie wycinane, tu i ówdzie jakiś drobiazg rzeźbiony, a w kącie sędziwa skrzynia malowana. Na bielonych ścianach wisi naprzeciw drzwi wchodowych rząd starych obrazów, a na bocznych ścianach w niewielkich odstępach naklejane słynne kurpiowskie wycinanki. Bo u Kurpiów podobnie jak w łowickim, opoczyńskim, czy na dąbrowskim Powiślu wycinają dziewczęta z kolorowego papieru prześliczne wycinanki, posiadające pewien specjalny styl, po którym można wycinanki kurpiowskie odróżnić od innych. Wśród wycinanek kurpiowskich poza nielicznymi wielobarwnymi obrazkami przedstawiającymi koguty, jeźdźców na koniach itp. spotyka się najczęściej t. zw. „leluje", są to wycinanki jednokolorowe przedstawiające niesłychanie pracowicie powycinane stylizowane drzewka, czasami ozdobione jeszcze drobnymi figurkami zwierząt lub ludzi porozmieszczanych wśród gałązek. Obok „leluj" występują też dość często na Kurpiach wycinanki koliste, zwane „kółka" lub „gwiazdy", zazwyczaj są one wycinane z papierów różnokolorowych i naklejane. Gdy się ogląda te misternie wykonane wycinanki, lub bibułkowe firaneczki w oknach chaty kurpiowskiej, wierzyć się nie chce, że te pełne polotu artystycznego cacka bywają dziełem dziesięcio lub dwunastoletnich dziewcząteк, które w swej benedyktyńskiej pracy posługują się niekiedy ciężkimi nożycami do strzyżenia owiec.

Ostatnią wreszcie ozdobą izby kurpiowskiej, o której żadną miarą nie wypada zapomnieć, jest olbrzymi pająk zrobiony z bibułek i słomki, t. zw. „kierec", którego długie odnóża rozchodzą się promienisto ze środka powały i dosięgają do najodleglejszych kątów.

Strój kurpiowski stanowi w serii strojów polskich pewną osobliwość. Gdyby ktoś ujrzał w gablocie muzeum tę szarą nieozdobną sukmanę, białe spodnie z wąziutkim czerwonym lampasem i czarny kapelusz filcowy bez ozdób, obok szerokiej wielobarwnej pastastej spódnicy, przepięknie haftowanej koszuli i bluzki czy gorsetu, przystrojonego błyszczącymi świecidełkami, nie uwierzyłby, że ten skromny, sierocy prawie strój męski i ten barwny ozdobny strój kobiecy, pochodzą z tej samej okolicy.

O ile strój męski poza kilkoma ubogimi i nieciekawymi motywami nie dostarcza nam żadnych materiałów do ludowego zdobnictwa na Kurpiach, o tyle





Wycinanki kurpiowskie. Ze zbiorów Muzeum Etnograficznego w Krakowie.

strój kobiecy jest ich nieprzebraną skarbnicą.

Pomijam z braku miejsca opis wełnianych pasiaków kurpiowskich czy też sposób zdobienia gorsetów, zajmę się jedynie haftami, które posiadają swój specjalny styl, wyróżniający je spośród wszystkich haftów ludowych w Polsce.

Hafty kurpiowskie wykonane są na płótnie samodziałowym nicią czerwoną, obok której występuje także nitka czarna użyta jednakże tylko pomocniczo dla podkreślenia niektórych szczegółów rysunku. Motywy haftów kurpowskich są z reguły geometryczne, składają się na nie drobne zygzaki, spirale, trójkąty, ząbki oraz charakterystyczne rozety o bardzo ciekawym i urozmaiconym rysunku. Hafty kurpiowskie wykonane cienką nitką, najprymitywniejszymi ściegami (płaski, łańcuszkowy, steben), mają ogromnie dużo uroku dzięki pełnej gustu kombinacji poszczególnych motywów oraz drobnemu przecyzyjnemu ściegowi powodującemu, że haft kurpiowski robi wrażenie czegoś ogromnie delidatnego i lekkiego.

Kurpianki zdobią opisanymi tu haftami manszety i przody swych koszul, rzadziej można spotkać haftowane kolorowo krezki zazwyczaj robi się je z białej szydełkowej koronki. Pięknym uzupełnieniem stroju niewieściego na Kurpiach jest „czółko", wysokie, tekturowe, oklejone po wierzchu czarnym aksamitem, na którym odcina się jaskrawo bukiet sztucznych kwiatów zakończony pękiem spadających kwiatów.



Ubiór głowy Kurpianek, t. zw. czółko. Ze zbiorów Muzeum Etnograficz. w Krakowie.

Czółka noszą na Kurpiach wyłącznie dziewczęta, mężatki zaś nosiły na głowie czepce, ale zwyczaj ten już zaginął.

Kurpie dzięki swej barwnej, ciekawej kulturze, oddawna zwrócili na siebie uwagę badaczy, stąd bibliografia publikacji poświęcona Kurpiom wykazuje kilkadziesiąt pozycji, wśród nich długi szereg prac zasłużonego badacza Kurpiów i twórcy muzeum kurpiowskiego Adama Chętnika.

Z prac poświęconych wyłącznie sztuce zdobniczej Puszczaków zacytować można jedynie wydaną w ubiegłym roku przez Muzeum Etnograficzne w Krakowie piękną pracę Seweryna Udzieli zatytułowaną „Hafty kurpiowskie", która prócz tekstu ilustrowanego kilkoma fotografiami zawiera 10 barwnych tablic obejmujących kilkadziesiąt motywów haftów kurpiowskich.



Haft kurpiowski na mankiecie.

Wrażenia z Pomorza

Przed niespełna trzema laty mąż mój, wróciwszy z biura, podał mi jakiś papier ze słowami „no, Dziubulka, szykuj się do przeprowadzki!". „Dokąd?" spytałam przerażona, „Czytaj" — brzmiała odpowiedź. Rozłożyłam podany mi arkusz i widzę „Mianuję Pana w Toruniu..."

A więc następnym naszym etapem ma być Toruń? Nigdy w mieście tym nie byłam, nikogo tam nie znałam, niezbyt więc uśmiechał mi się wyjazd, zwłaszcza, że i z doświadczenia wiedziałam, jakie to są rozkosze przeprowadzki. Ale cóż zrobić, trudno, taki to już los żon inżynierów kolejowych, — że dziś tu, a jutro tam!

W dwa tygodnie po tej rozmowie ze szczerym żalem wyjeżdżałam z Warszawy. Z okien pociągu widać było tylko jednostajną równinę mazowiecką, z rzadka przeciętą strumykiem, z rzadka ograniczoną lasem. Dopiero za Aleksandrowem krajobraz zaczął się zmieniać. Po obydwóch stronach toru rozciągały się wzgórza pokryte lasem sosnowym. Jeszcze kilka minut jazdy — i Toruń! Wsiadamy do taksówki. Pierwsze wrażenia niemiłe. Jedziemy przez jakieś ciemne ulice, przez most, znów słabo oświetlone ulice — i jesteśmy na miejscu. Chodniki i jezdnia szerokie, wysadzane drzewami, przechodniów pomimo wczesnej wieczornej godziny prawie nie widać, oświetlenie słabe, ani jednej reklamy neonowej — dokądże ja zajechałam?

Uczułam się bardzo nieswojo, gdyż przyzwyczajona byłam do świateł i ruchu Warszawy.

Kiedy jednak na drugi dzień poszłam na pierwszą, „krajoznawczą wycieczkę po Toruniu, złe to wrażenie zaczęło się zmniejszać. A dziś, kiedy poznałam nie tylko Toruń ale i całe Pomorze, kiedy oswoiłam się już z tutejszymi zwyczajami i osobliwościami z żalem czasem myślę, że znów może za kilka miesięcy mąż mój powie



Toruń, Brama mniszek.

wróciwszy z biura: — „no, szykujmy się do przeprowadzki"!

Ale do rzeczy! Nie mam zamiaru opisywać szczegółowo ani dziejów ani zabytków Pomorza. Chcę się tylko podzielić z czytelniczkami, swoimi wrażeniami a może i niejedną z nich zachęcić do zwiedzenia i poznania tej dzielnicy Polski. Korzystając z pobytu nad morzem np. warto obejrzeć Toruń, Chełmno i inne miasta, a układając projekty spędzenia urlopu możnaby brać pod uwagę nie tylko Anin i Konstancin, Krynicę i Milanówek — ale i Kartuzy, Lidzbark, Osie itd.

Ze względu zaś na to, że Pomorze jest bardzo ciekawe pod wieloma względami — gdyż 1) ma dużo zabytków historycznych, 2) rozwija się szybko po uzyskaniu niepodległości, 3) ma dużo pięknych miejscowości i ciekawostek przyrodniczych, osobno omówię miasta z uwzględnieniem przeszłości i osobno wieś pomorską.

Świadkami przeszłości na Pomorzu są przede wszystkim kościoły, z których część budowali jeszcze Krzyżacy. Są to świątynie monumentalne, pełne powagi, zupełnie prawie pozbawione ozdób zewnętrznych, za to w środku niejednokrotnie urządzone z przepychem. Za najpiękniejszą z nich uchodzi wśród znawców kościół św. Jakóba w Toruniu, który za kilka lat będzie obchodził 700-lecie swego istnienia. Niektóre z tych kościołów mają obrazy z XIII w., inne z tego samego czasu — organy, największy zaś dzwon „Tuba Dei" został odlany w XVI wieku.

Pozostałością po Krzyżakach są również zamki, obecnie niestety już w ruinach (Toruń, Radzyń, Golub, Grudziądz itd.). Na zamkach tych sprawdza się doskonale powiedzenie, „sic transit gloria mundi" — tak mija sława świata. Widziałam zamek taki, a właściwie jego ruiny, w Kurzętniku nad Drwęcą. Niegdyś był on siedzibą dawnych rycerzy zakonnych, — odbywały się w nim uczty i narady, — dziś jest zupełnie zapomniany, odwiedzają go tylko rzadcy letnicy.

Gdzieniegdzie zachowały się i dawne mury miejskie. Toruń ma ich najwięcej ze wszystkich miast Polski nie wyłączając Krakowa. Są one jednak i w mniejszych miastach — jak: Nowe Miasto, Brodnica itd. Do dziś stoją w Toruniu zupełnie dobrze zachowane baszty „Kocia Głowa", „Monstrancja" i „Krzywa Wieża", przy czym te dwie ostatnie. są nawet zamieszkałe. O solidności dawnych budowli świadczy również fakt, że śpichrze miejskie liczące po 600 i 700 lat teraz jeszcze służą jako składy intendentury i monopoli. Niektóre z ulic od średniowiecza nie zmieniły swego wyglądu. Charakterystyczna np. jest ul. Ciasna w Toruniu, ponad którą przerzucone są łuki, podpierające kamienice. Cały szereg domów (Toruń, Brodnica, Chełmno) zachował również dawny charakter — długie, wąskie okna, rzeźbione drzwi, herby i godła.

O ścisłym związku Pomorza z Polską świadczy sporo pamiątek. W ratuszu toruńskim jest np. pokój gościnny przeznaczony dla królów Polski W kościele N. M. P. Marii jest grób Anny szwedzkiej, siostry Zygmunta Starego. Do dziś pokazują miejsce, gdzie stała kamienica, w której urodził się sławny nasz astronom — Kopernik.

Oto są w bardzo pobieżnym skrócie ciekawsze zabytki przeszłości.

Wszystkie jednak prawie miasta pomorskie zachowały swój dawny średniowieczny wygląd — czworoboczny rynek, na środku ratusz lub kościół, i prostopadłe do rynku ulice. Pomimo to jednak nie robią one zupełnie wrażenia zabytków muzealnych, gdyż przedmieścia mają charakter nawskroś nowoczesny. Wszystkie prawie wyglądają jak cacuszka, czyściuteńkie, skanalizowane, oświetlone gazem lub elektrycznością. Najbardziej rzucającą się w oczy cechą zewnętrzną jest ta, że mają one masę zieleni. Ulice (z wyjątkiem starych) są wysadzane drzewami, domy stoją w ogródkach, na placach i przed większymi gmachami są trawniki i kwiaty. Każde prawie miasto ma park, to też na wiosnę i w lecie zdaleka widać tylko zbitą masę zieleni i wyłaniające się z niej wieże kościołów. Toruń przed wojną był otoczony fortami, za nimi dopiero rozciągały się przedmieścia.

Obecnie forty zostały zniesione, na ich miejscu są skwery i trawniki. Otaczają one śródmieście szerokim zielono - kwiecistym łukiem, dochodząc aż do cięciwy — Wisły. W ostatnich czasach bardzo się rozbudowały, nowe dzielnice wyrastają jak grzyby po deszczu. Zarządy miast nie szczędzą wysiłków, żeby upiększyć wygląd — w samym Toruniu np. w ciągu kilku lat uporządkowano brzeg Wisły tworząc prześliczną arterię spacerową, połączono centrum miasta z Wisłą aleją Zwycięstwa, odsłonięto pomniki: Marszałka Piłsudskiego, Wolności, poległych żołnierzy z 63 p. p., poległych lotników, zbudowano gmachy: dyrekcji P. K. P., Ubezpieczalni, Starostwa, Z. U. P. U., wykończono modernistyczny kościół Chrystusa Króla itd. Jednym słowem — plon obfity.

Miasta pomorskie są uprzemysłowione. W Chełmży jest największa w Polsce cukrownia, w Grudziądzu są fabryki metalurgiczne i narzędzi rolniczych, tam również ma siedzibę Pe-Pe-Ge. W Starogardzie fabryki Winkelhauzena przejął monopol, w miastach położonych nad Wisłą są liczne tartaki i t. d. ,

Ludność miast jest czysto polska, z bardzo niewielkim procentem niemieckim. Żydów na ulicach prawie nie widać, co prawda mniej rzucają się w oczy, gdyż chałat, jarmułka i pejsy są niedopomyślenia na tutejszym terenie. W czterech miastach nie ma ani jednego żyda. Wystarczy krótka przechadzka po którymkolwiek z miast pomorskich do przekonania się, że niemczyzna była tylko sztucznym nalotem.

Po kilkunastu latach wolności (Pomorze zrzuciło niewolę niemiecką w styczniu — lutym 20 r.), nie zostało z niej śladu. Są jednak i objawy niepożądane. W każdym prawie sklepie kupujący na zadane po niemiecku pytanie otrzyma odpowiedź w tymże języku. Rozumiem, że grzeczność leży w interesie sprzedawców, jednak wobec specyficznych cech charakteru Niemców, może warto byłoby ich nauczyć, że w Polsce mówi się po polsku. Duże sklepy z materiałami dodają swoim klientkom żurnale — niemieckie (stwierdziłam to w Toruniu). Na interwencję w tej sprawie odpowiedziano mi, że żurnale polskie są za drogie.

Niemcy w miastach trzymają się osobno, są dobrze zorganizowani, mają własne szkolnictwo, i często zajmują stanowisko wręcz wrogie w stosunku do państwa naszego.

Polszczyzna naogół czysta, trochę razi zbyt częste: „Pani łaskawa i pani dobrodziejko", które rozbrzmiewa przy każdej okazji. Dłuższa chwila minęła zanim się zorientowałam co odpowiedzieć na pytanie „skąd pania przesadzono?", podkreślam jednak lojalnie, że zato staropolski wyraz „przechadzka" zastępiony w Królestwie przez spacer ma pełne prawa obywatelskie. Trzeba więc mieć szczere uznanie dla tych ludzi, którzy pomimo ciężkiej ręki niemieckiej, pomimo urągających ludzkości ustaw „kagańcowych" (zakaz mówienia po polsku) zachowali swój język rodzinny w stanie prawie nieskażonym.

Biedy na ogół na ulicach nie widać, choć bezrobotnych jest trochę. Możliwe, że dzieje się tak dlatego, iż stopa życiowa ludności była tutaj przed kryzysem wyższa niż w innych częściach Polski. Dzięki temu, a także dzięki cechującej Pomorzan oszczędności i systematyczności, mają oni jeszcze pewne zapasy z lepszych czasów. Charakterystyczna jest duża ilość rowerów. W Toruniu np. przed wszystkimi urzędami stoją stojaki na nie przeznaczone. Są one również i przed U. Pośrednictwa Pracy i co ciekawe, często nie wystarczają na potrzeby bezrobotnych. Na rowerach jeżdżą wszyscy, robotnicy i uczniowie, kobiety — nawet Diakoniski niemieckie, — dzieci, nie mogąc jeszcze dostać nogami do pedałów, jeżdżą na stojąco. d. c. n.

Wanda Dziewulska.

Nokturn tragiczny

Opowieść fantastyczna

Z cyklu „opowieści dla ludzi zmęczonych".

Nocy tej młody Ratomski nie zmrużył oka, nad ranem dopiero zmorzył go sen kamienny. Po kilku godzinach zupełnego znieczulenia ocknął się i wpół przytomny usiadł na łóżku; w jednej chwili zmartwychwstały w jego pamięci wszystkie przeżycia ubiegłej nocy. Wobec dziennego światła, powszedniego otoczenia, wydało mu się to wszystko do tego stopnia nieprawdopodobnym, tak potwornym, że posądzał chwilowo sam siebie o niepoczytalność. Pozostało mu jednak zupełnie realne wspomnienie krótkiej rozmowy z panem Teofilem Ratomskim. Było więc to wszystko rzeczywistością, dziwną, nieprawdopodobną lecz niezaprzeczalną. Z wysiłkiem zwlókł się z łóżka, wziął natrysk, kazał sobie podać mocnej herbaty z cytryną i wyszedł na miasto. Chodził jakiś czas bez celu i bez myśli, aż spostrzegł, że znowu się znalazł niedaleko domu, który, jak się wczoraj dowiedział, od niepamiętnych czasów był w posiadaniu rodziny Ratomskich. Przyszło mu do głowy, że po wczorajszym zajściu, ma prawo a nawet obowiązek dowiedzieć się o zdrowiu panny Anny. Zbliżywszy się do domu, obejrzał go z ciekawością, był to wąski, piętrowy budynek, mający po trzy okna w każdym piętrze; parter znajdował się bardzo wysoko, widocznie przy regulacji poziom ulicy obniżył się i dom został wzniesiony potężnymi skarpami, które występowały na środek chodnika. Zygmunt pchnął ciężką, ozdobną kratę i wszedł do sklepionej mrocznej sieni; kuta latarnia wisiała na łańcuchu, na lewo dębowe drzwi prowadziły do pokoju, na progu którego stał wczoraj stryj panny Anny, w głębi schody pełne wnęk i zakrętów szły na piętro.

Gdy Zygmunt rozglądał się, szukając dzwonka, z niskich drzwiczek prowadzących na podwórko wysunął się człowieczek z wielkim brzuchem na podgiętych nogach i szurgając stopami, podszedł do nieoczekiwanego gościa.

— Czego jaśnie pan życzy sobie? — zaskrzeczał.

Zygmunt przyglądał mu się z zaciekawieniem; musiał być niezmiernie stary: spod futrzanej czapy z wiszącymi tasiemkami od klap na uszy, wyglądały mętne oczy, twarz nalana chorobliwym tłuszczem ociekała fałdami ku szyi, szerokie, seplenią̨ce usta powtarzały: Czego pan sobie życzy?

— Chciałbym zobaczyć pana Ratomskiego... — rzekł Zygmunt.

— Pana Ratomskiego? Nie ma tu pana Ratomskiego.

— Ależ wczoraj tu się z nim widziałem...

— Co też pan mówi! — oburzył się stary. — Pana Ratomskiego nie było tu wczoraj, ani pozawczoraj, ani przed tym. I teraz go nie ma i nie będzie.

Zygmunt spojrzał na starego; trząsł głową i przebierał palcami koło kołnierza swej starej, bajowej kurty. Oczywiście kłamał, ale widocznie tak musiał i rady na to nie było. W jego głosie była taka stanowczość, że Zygmunt dotknąwszy kapelusza, wyszedł na ulicę, czuł, że dalsze próby do niczego nie doprowadzą. Uszedłszy kilka kroków obejrzał się; stary stał na progu i rozglądał się na wszystkie strony, Zygmunt postanowił poddać tajemniczy dom obserwacji. W tym celu o zapadającym zmroku przekradł się do małej kawiarenki w pobliżu, którą był sobie zawczasu upatrzył. Zajął miejsce przy oknie i obejrzał interesujący go dom, znajdujący się naprzeciw, w trochę ukośnym kierunku; stał milczący i posępny, okna obu pięter były zasłonięte ciemnymi zasłonami. Minęło sporo czasu; wtem Zygmunt drgnął: w parterowym oknie ukazał się wąziutki pasek światła, który natychmiast zasłoniła troskliwa ręka. W domu zatem znajdowali się ludzie i nie mógł to być nikt inny prócz pana Ratomskiego z synowicą. Lecz potem wszystko zamarło, wreszcie gospodarz, który z pewną nieufnością popatrywał na upartego gościa, podszedł do Zygmunta i oświadczył, że czas już zamknąć lokal. Zygmunt zapłacił i wyszedł. Obok znajdowała się brama, wszedł do framugi, oparł się o mur w grubym cieniu i czekał. Wreszcie, około północy od strony przeciwległej rynkowi wysunęła się wydłużona, niska limuzyna ze zgaszonymi reflektorami i stanęła przed domem Ratomskich. Po krótkiej chwili drzwi się otwarły i wyszedł Teofil Ratomski, a za nim panna Anna. Panna Anna była zawinięta w coś ciemnego, lecz Zygmunt doskonale poznał jej ruchy i blade pasmo włosów nad czołem. Szła o własnych siłach, szybko i zręcznie wsunęła się do samochodu i znikła w jego wnętrzu, za nią pośpieszył pan Teofil; maszyna cicho potoczyła się ku rynkowi i Zygmunt widział jak w końcu uliczki zabłysły jej światła. Stary dozorca, który stał na ganku, wszedł z powrotem do sieni i z ostrym zgrzytem zamknął ciężką kratę.

W kilka dni potem Zygmunt Ratomski wyjechał na dłuższy czas na południe.

* * *

Zygmunt Ratomski pochodził ze starego, szlacheckiego rodu Habdanków Ratomskich z Wielkopolski. W epoce Jagiellonów, za czasów szlacheckiej ekspansji na dalekie wschodnie kresy, jedna linia tego rodu przeniosła się na Ukrainę a doszedłszy tam do znacznej fortuny i skoligaciwszy się szeroko, straciła kontakt z linią wielkopolską. Wojna światowa zastała Zygmunta, jako właściciela znacznych dóbr w kijowszczyźnie, lecz po przewrocie w 1917 r. nie mógł pozostać w majątku zagrożonym przez zbolszewizcałe bandy i w roku 1918, przez Rumunię dostał się do Polski. Brał udział w wojnie 1920 r., w wojsku zaprzyjaźnił się z młodym księciem R.; po zdemobilizowaniu książę zaprosił go na administratora swych ordynackich dóbr, leżących na zachodzie kraju. Majątki leżały niedaleko jednego z większych polskich miast, do którego Zygmunt Ratomski zjeżdżał dość często. Otóż, podczas karnawału na jednym z zebrań towarzyskich, uwagę jego zwróciła piękna, bladowłosa panna, która w towarzystwie starszego pana ukazała się na sali; ze sposobu powitania nowoprzybyłych przez zebranych gości Zygmunt zrozumiał, że muszą zajmować w sferach towarzyskich poczesne miejsce, a o rasie mówiła cała powierzchowność dziewczyny: był to żywy typ z portretu Winterhaltera, o giętkich ramionach, rysach ściągłych, oczach podłużnych. W stylowej sukni z krepy w odcieniu kości słoniowej, z bertą z cennych koronek i perłami w uszach, robiła wrażenie damy z epoki wiktoriańskiej, która żywcem uciekła z malowidła.

Ku swemu zdumieniu Zygmunt dowiedział się, że panna nosi to samo nazwisko, co i on. Zastanowiło go tylko przezwisko dyskretnie kursujące wśród młodzieży: „panienka za szybką". Wytłumaczono mu, że jego powodem był pewien chłodek, którym się otaczała i zdecydowana niechęć do małżeństwa. Dzięki jej urodzie i fortunie, dużo znalazło się pozwanych, ale wybranym nie miał być nikt i to podobno na serio. Zygmunt przedstawił się pannie i jej stryjowi i złożył im wizytę. Istotnie, wyczuł rezerwę w zachowaniu się obojga, ale wydało mu się, że więcej w tem pewnej melancholii niż chłodu. W pannie uderzył Zygmunta niewysłowiony urok istoty czystej i tkliwej, widok jej przypominał mu białe powoje rosnące w leśnej gęstwinie nad wodą, a tak czułe, że natychmiast zwijają swe atłasowe kielichy, gdy nieostrożna dłoń, oderwie je od rodzimej gałęzi.

Pana Teofila, u którego szlachecka żyłka szukania koligacji okazała się mocno rozwinięta, zaciekawiła wspólność ich herbu i nazwiska; wynikły z tego zaprosiny do rodzinnego Ratomca, w celu przejrzenia starych papierów rodzinnych, z których Zygmunt skwapliwie skorzystał. Ponieważ dobra, którymi administrował, znajdowały się niedaleko Ratomca, wybrał się tam pewnego popołudnia. Szeroką lipową aleją wjechał na obszerny dziedziniec, otoczony kunsztownie kutą kratą; zima miała się ku końcowi, ale mróz trzymał, drzewa parku stały w srebrze okiści, na tym tle pięknie i dostojnie przedstawiała się stara, rodowa siedziba, szeroko rozłożona, z wysokim dachem, krytym starą dachówką. Część murów była bardzo sędziwa, ale budynek był przystosowany do wymagań współczesnych, słoneczny i gościnny.

Zygmunt wszedł do sklepionej, wielkiej sieni, ze ścianami zawieszonymi portretami; wyżej sterczały rogi jelenie i głowy dzików, na ogromnym kominie płonęły smolne szczapy sosnowe. Natychmiast wyszedł pan Teofil, zaprosił gościa do salonu, umeblowanego w spokojnym stylu drugiego cesarstwa; po chwili wyszła panna Anna, podano mocną, pachnącą herbatę, w starych filiżankach, pojawiły się obiecane stare folianty, parantela została ustalona i nawet odpowiednie portrety odnalezione w galerii rodzinnej. Zygmunt przetrzymany do późnego wieczora, wyniósł najmilsze wrażenie z tej wizyty; był potem u niego starszy pan Ratomski, niedługo odwiedziny się powtórzyły i koniec końców Zygmunt stał się częstym gościem w domu jasnowłosej panny. Wyczuwał zawsze z jej strony nutkę rezerwy, jak by chciała uprzedzić miłego gościa, że pewna granica przekroczoną być nie może. Granica ta jednak z czasem przesuwała się coraz dalej i Zygmunt czuł, że jest miłym i pożądanym gościem, coraz milszym i coraz pożądańszym.

Zygmunt Ratomski nie był nowicjuszem w sprawach miłości. Za czasów pierwszej swej młodości przeżył silne uczucie, kochał kobietę w pełni rozkwitu, bogatą i śmiałą, niefortunne małżeństwo dawało jej zupełną swobodę, mówiono stale o jej rozwodzie, Wypadki rozłączyły kochające się

serca, zresztą w chwili, gdy bujne uczucie zaczęło nabierać cech ciepłego przywiązania. Potem inne kobiety przeszły przez ścieżkę życia młodego Ratomskiego, lecz urok jaki na nim wywierała Anna był zupełnie odrębny: Każda kropelka krwi w nim śpiewała, gdy poczuł jej bliskość, prócz tego od pierwszej chwili odczuwał niewytłumaczoną łączność, która ich wiązała, pewność, że to właśnie jest jego kobieta. W tej pewności tonęły wszelkie wahania, zwykłe w pierwszych chwilach budzącego się uczucia. Z drugiej strony, pełen uroku wdzięk młodej dziewczyny, tajemnicza mgiełka smutku i niezrozumiałego przeznaczenia, która ją otaczała, napełniła jego serce niesłychaną tkliwością i pełnym uwielbienia współczuciem. Te sprzeczne uczucia podniecały jego miłość do silnej egzaltacji. Kiedyś, gdy ją oprowadzał po nowobudującym się gmachu w majątku księcia R. i ona znalazła się na podmurowaniu, trochę wyżej od niego, nie opanował się i skłonił głowę na jej kolana, lekkie dotknięcie ręki, które odczuł na włosach, wywołało w nim taki wstrząs, jakiego nie doznał nigdy wśród największych szaleństw miłosnych. Ale to zajście miało miejsce o wiele później, gdy ich uczucia krępowane niepojętymi przeszkodami, poczęły wzbierać zbyt gwałtownie, by utrzymywać się w ramach zwykłego towarzyskiego stosunku. W początkach, z uwagi na płochliwość panny, Zygmunt ostrożnie tych granic nie przekraczał, ale miłość przejawiała się w każdym spojrzeniu i w każdym uśmiechu. Przyzwyczajony raczej do zaborczości, widział w tym czarującą grę, psuła ją tylko nierówność w usposobieniu Anny: nagle, jakby przerażona, otaczała się lodowatym chłodem i była istną panienką z za szybki, lecz długo w tym wytrwać nie umiała i Zygmunt znowu otrzymywał długie, wilgotne spojrzenia, pełne nieświadomego oddania.

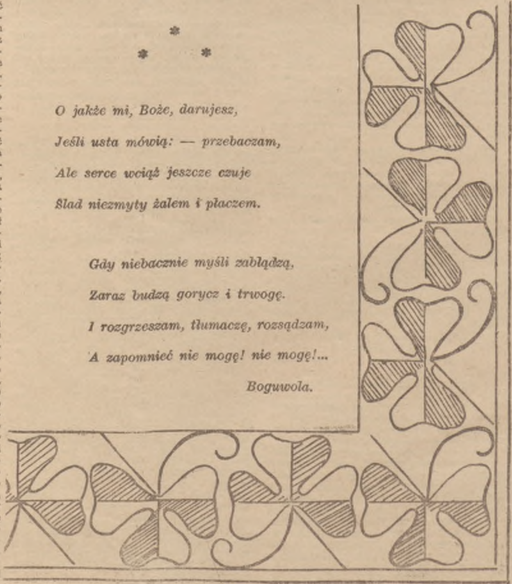
Pan Teofil widział to wszystko doskonale i w oczach jego pojawiała się często troska i obawa połączone z trwożliwą nadzieją. Zygmunt intuicyjnie wyczuwał, że zacny człowiek mu sprzyja, lecz jednocześnie widział, że ta rozkwitającą miłość jest źródłem poważnego niepokoju dla stryja Anny. Kiedyś w maju, gdy wszystko pławiło się w słonecznym szczęściu, Zygmunt zupełnie niespodziewanie dla siebie samego, oświadczył się panu Teofilowi o rękę Anny. Dlaczego uciekł się do jego pośrednictwa, sam nie wiedział, był to może skutek zbyt egzaltowanego nastroju, który go ogarniał w obecności dziewczyny i paraliżował jego decyzję; może instynktownie czuł, że może się spodziewać poparcia ze strony pana Teofila. Starszy pan mocno uściskał jego ręce, chwilę milczał i odpowiedź odłożył do dnia jutrzejszego. Nazajutrz jednak, położywszy mu ręce na ramionach i patrząc mu z serdecznym wylaniem w oczy, rzekł, że najgorętszym jego życzeniem byłoby złożyć w ręce Zygmunta szczęście siostrzenicy, lecz jestto niemożliwe, gdyż małżeństwo jest dla Anny rzeczą wykluczoną. Zygmunt był częściowo przygotowany do tej odpowiedzi, lecz często przychodziło mu do głowy przypuszczenie, że tajemnicze fatum, ciążące na losie Anny jest urojeniem, lub przynajmniej jest ujęte przesadnie; dzięki pewnemu wyodrębnieniu i odosobnieniu od życia, w jakim przebywała Anna, mogła traktować błahe w gruncie rzeczy jako nieusunięte przegrody wobec szczęścia osobistego. Sądził przy tym, że jego uczucie daje mu prawo głosu w tej sprawie i wypowiedział wszystkie te myśli panu Teofilowi. Lecz starszy Ratomski poważnie i ze smutkiem powtórzył, że przeszkoda ta jest najrealniejszą i najistotniejszą, że skłonić Annę do przekroczenia jej, ani jej usunąć w niczyjej nie jest mocy, że przy tym jest to sprawa tego rodzaju, że najusilniejsze dociekania nic nie pomogą i Zygmunt nigdy się nie dowie, o co tu chodzi. Potym dodał, że najlepiej będzie, jeśli tej myśli zaniecha i będzie uważał całą tę rozmowę za wykreśloną z pamięci, co zresztą on, pan Teofil i Anna, w zupełności do jego uznania pozostawiają.

Ze sposobu, w jaki to ostatnie zdanie było wypowiedziane, Zygmunt wywnioskował, że właśnie Annie chodziło o to, by pomimo wszystko, stosunek między nimi nie został zerwany. Wzruszyło go to do głębi, a że odmowa nie była dla niego niespodzianką i że zachował w sercu niewytłumaczoną nadzieję, skwapliwie z tej propozycji skorzystał i zachowywał się tak, jak gdyby nic osobliwego nie zaszło.

Nadeszło lato, stosunek między Zygmuntem i Anną stawał się coraz bardziej przeczulony i nierówny i młodemu Ratomskiemu często się zdawało, że dziewczyna przerachowała się z siłami, nie chcąc się wyrzec tego szczęścia, które jej było dozwolone: nieubłagana moc pchała ich jedno drugiemu w ramiona, przeżywali cudne, ale pełne ostatecznego natężenia chwile i Zygmunt wyczuwał blady strach przed załamaniem, które wisiało w powietrzu. Wreszcie, gdy nie mogąc opanować się, począł jej mówić o swoich przeżyciach, poprosiła go, by na czas jakiś oddalił się od niej, bo ona również już sił nie ma i zmagać się z sobą dalej nie może. Prośba ta była wypowiedziana z taką rozpaczą, że Zygmunt zrozumiał, że sprzeciwiać się jej mu nie wolno.

Zagłębił się więc w pracy, której mu nie brakło. W samym początku, gdy się rozejrzał w administracji majątków księcia R., doszedł do przekonania, że dobra te nie były należycie wyzyskane i że należy cały dotychczasowy system gospodarki zmienić. Zaczęły się więc próby, zmiany, narady, układanie kosztorysów, wymagające wielkiego nakładu energii oraz pracy. Tego lata właśnie, gdy rozgrywał się jego romans z panną Anną, w ordynacji praca wrzała całym pędem, więc było w czym zgryzotę utopić. Ale po niejakim czasie, gdy plany zostały zorganizowane, kierunek nadany i praca popłynęła właściwym korytem, tempo wysiłku jaki Zygmunt w to wkładał, osłabło do pewnego stopnia. Pomimo całego swego zasobu sił, czuł się wyczerpanym pracą i równolegle idącymi osobistymi przeżyciami. Coraz częściej zagłębiał się w posępnych myślach, skupiających się dokoła jego i Anny przyszłości, rozumiał, że w ich losach kryje się ciężka tajemnica, która zagrodziła im drogę ku szczęściu; coraz częściej zapadał w ponure i jałowe zamyślenia. Pewnego razu, bawiąc w mieście dla spraw, które musiał załatwić w interesach administracyjnych dóbr, mając swobodny wieczór, tak się zagłębił w myślach, że niespostrzeżenie znalazł się w nieznanej sobie części miasta, by spotkać tam tę, dokoła której krążyły wszystkie jego zamiary i uczucia. Przeżył z nią dziwaczny dramat, który mu zdradził jej tajemnicę, lecz nie rozwiązał kwestii dzielących ich przeszkód.

(d. c. n.) *Klementyna Garnyszowa.*



* * *

O jakże mi, Boże, darujesz,
Jeśli usta mówią: — przebaczam,
Ale serce wciąż jeszcze czuje
Ślad niezmyty żalem i płaczem.

Gdy niebacznie myśli zabłądzą,
Zaraz budzą gorycz i trwogę.
I rozgrzeszam, tłumaczę, rozsądzam,
A zapomnieć nie mogę! nie mogę!...

Boguwola.

ADAM BUR.

PAN z ANTYKWARNI

POWIEŚĆ ——— **ODCINEK 4**

— Pani sobie życzy?

Poczem jął oglądać broszkę małymi, przymrużonymi oczkami. Irena patrzyła na jego brudne, piegowate palce, miętoszące klejnot i zdjął ją wstręt.

— Zabrać i uciec — przemknęło jej ostrzegawczo przez myśl, ale i tym razem nie pozwoliła się powodować przeczuciu...

— Ile mi pan daje? — zapytała.

Zanim jednak rudy człowiek zdołał odpowiedzieć, tuż za plecami Ireny rozległ się inny męski głos, dźwięczny i aksamitny.

— Zejdź no na dół Izydorze, ja panią już sam obsłużę.

Irena obejrzała się z pewną domieszką strachu i stanęła oko w oko z młodym pięknym mężczyzną, o falującej, czarnej czuprynie i gorących czarnych oczach. Miał rasowy orli nos, krwiste zmysłowe wargi i mocną, głęboką zmarszczkę, biegnącą przez środek czoła. Zmarszczka ta nadawała mu wyraz wieczystego zdziwienia, co podkreślały jeszcze mocno wygięte, czarne łuki brwi.

Długie, rasowe dłonie wyjęły z rąk Ireny starą broszę, i poczęły ją obracać. Ale oczy ani razu nie spoczęły na klejnocie. Pałające źrenice zatopiły się w czarnych oczach dziewczyny, sparzyły mocnym spojrzeniem jej drżące usta i niby prąd elektryczny, przechodzący przez całe ciało, upadły do stóp.

Irena pod tym pełnym uwielbienia wzrokiem stała milcząca, ze zdumieniem i... rozkoszy. Nigdy, żadne męskie spojrzenie nie miało dla niej takiego uroku.

— Co się ze mną dzieje? — pomyślała strzępem myśli — i odruchowo wyciągnęła rękę po broszę.

Antykwariusz ujął pieszczotliwym ruchem tę małą dłoń i pociągnął dziewczynę w kierunku wygodnego wolterowskiego fotela.

— Niech pani usiądzie — odezwał się melodyjnym głosem, z lekkim cudzoziemskim akcentem, — wydaje mi się że Pani bardzo zmęczona. — Ile pani życzy sobie za ten klejnot?

Irena powiedziała jakąś sumę, zdawało się jej że zawrotną.

Mężczyzna stanął za jej krzesłem, podsunął jej pod oczy dłoń z broszą i pochylając się tak nisko, że czuła bijące od niego ciepło.

— Ja wiem, pani bardzo przykro to sprzedawać, ja to rozumiem. Może jednak zrobimy inaczej. Pożyczę pani sumę, jaka jest pani w tej chwili potrzebna pod zastaw tej broszy, wydam kwit, jak pani będzie miała pieniądze, zwróci mi je pani i otrzyma broszę z powrotem.

— Dlaczego pan jest dla mnie taki dobry? — zapytała ze zdumieniem.

Uśmiechnął się słodkim i tajemniczym uśmiechem.

— Jak można nie być dobrym dla takiej kobiety jak pani? Jabym...

Stuknęły nagle drzwi wejściowe. Antykwariusz wyprostował się szybko, przeciągnął ręką po twarzy, jakby zdejmując z niej poprzedni wyraz i zapytał bardzo głośno:

— Czym mogę służyć?

Młoda kobieta, o ognisto rudych włosach i ogromnych czarnych oczach zatrzymała się w środku sklepu.

— Czy pan ma do sprzedania miniatury?

— Są. Zechce pani przejść do drugiego pokoju, tam jest duży wybór.

Tycjanowska piękność skierowała się pewnym krokiem, jakby tu już nieraz bywała, ku drzwiom, zasłoniętym perskim dywanem. Szła szybko i elastycznie, z wdziękiem obnosząc swą doskonałą sylwetkę dobrze ubranej kobiety. Antykwariusz patrzył w ślad za nią ze źle ukrywanym niezadowoleniem. Irena, z zaciekawieniem. Nagle oczy obydwóch kobiet zetknęły się ze sobą na jeden ułamek sekundy. Ruda zatrzymała się na chwilę, po czym, i to było najbardziej zdumiewające — uśmiechnęła się, tak, uśmiechnęła się do Ireny, prosto, serdecznie, po koleżeńsku i z tym uśmiechem zniknęła za drzwiami sąsiedniego pokoju.

— Kto to jest? — zapytała szybko Irena.

— Stała klientka, sam nie wiem jak się nazywa. Czasem coś kupuje, czasem znowu sprzedaje. To nie jest żaden wstyd proszę pani — mówił półgłosem piękny mężczyzna, przysuwając się znów blisko do Ireny. — Ja umiem ocenić i uszanować piękną rzecz. Mój dziadek był znanym złotnikiem w Rzymie. Każdy znał signora Adolfo, cały Rzym! Od najbogatszego do najbiedniejszego! Mój ojciec, też bardzo zdolny, uczył się tej pięknej sztuki u swego ojca. Ożenił się z hrabianką, choć był tylko kupcem, a syn jego, to znaczy ja, nigdy nie myślał, że będzie kiedyś siedział w antykwarni w Warszawie na ulicy Koziej...

— Napatrzyłem się z czasów mego dzieciństwa na wiele pięknych rzeczy i przywiązanie, wzruszenie na widok każdego piękna pozostało mi w duszy — ciągnął po chwili dalej. — Na piękne kobiety patrzę, jak na dzieła sztuki. Pani głowa... zaraz, kogo mi przypomina pani głowa w tym oświetleniu? Ach tak! W jednym kościele w Rzymie widziałem taką piękną głowę młodzieńczego świętego Jana. To jest pani profil i pani wyraz twarzy. fresk bodaj że samego Michała Anioła. Gdyby pani zdecydowała się zdjąć kapelusz, podobieństwo byłoby wprost uderzające.

Irena w milczeniu potrząsnęła głową. Była zmęczona i otumaniona tym wszystkim, co ją w tej chwili otaczało. Półmrok antykwarni, słodki, kusicielski uśmiech nieznajomej damy, urok pieszczotliwego głosu, pochylającego się nad nią mężczyzny, wszystko to były akcesoria niemal romantycznej przygody. Poczęła nagle mówić prędko i chaotycznie o sobie i o swojej broszy. Że to nie wstyd tak ją miesza, tylko żal, bo brosza jest pamiątką rodzinną. Ale znalazła się w takim położeniu...

Antykwariusz ze zrozumieniem kiwał głową. Tak, tak, piękna pani nie będzie potrzebowała wyrzekać się swojego klejnotu. Oto pożyczka pod zastaw broszy — czy wystarczy? Nie, o procencie oczywiście nie ma mowy. Nie trzeba się wahać, brosza jest przecież dużo więcej warta, a jeżeli chodzi o uprzejmość, wystarczy zrozumieć psychikę człowieka, który musi się rozstać z pięknym klejnotem rodzinnym.

Irena po długim namyśle zgodziła się na propozycję antykwariusza, obiecując odnieść pieniądze za parę dni.

— Nic ważnego — odparł uprzejmie dziwny antykwariusz. — Mogę czekać, jak długo tylko pani zechce. Tylko... chciałbym, żeby pani tu czasem zaszła. Tak sobie — obejrzeć piękne rzeczy. Jestem taki samotny...

Bąknąwszy coś niewyraźnego, Irena wyszła z antykwarni, podawszy przed tym rękę mężczyźnie. Tłomaczyła sobie, że przecież nie mogła postąpić inaczej, ale podświadomie wiedziała, że chodziło jej tylko o dotknięcie jego dłoni. Antykwariusz pochylił głowę dwornym ruchem i musnął ustami jej rękę.

— Żegnam panią.

Teraz, idąc gwarnym o tej porze Krakowskim Przedmieściem, czuła jeszcze na skórze żar tego pocałunku, ale przytępiony poprzednim nastrojem krytycyzm powracał.

Ze zdumieniem stwierdziła, że obcy zupełnie człowiek, właściciel jakiejś antykwarni zrobił na niej nagle takie niesłychane wrażenie? Na miłość boską, co się ze mną dzieje — myślała idąc coraz prędzej w stronę domu.

— Proszę pani, trzeba uważać, — usłyszała tuż przy sobie zalterowany głos jakiejś jejmości w śmiesznym kapelusiku, przekrzywionym nieco na bakier. — Oczu taka nie ma czy co, ludzi rozpychać na ulicy?

Irena bąknęła „przepraszam" i nagle zorientowała się, że jest już na ulicy Zgoda. Musiała więc cofnąć się nieco, żeby powrócić do Złotej.

Przyśpieszyła kroku. Zamęt aut, dorożek i autobusów zatrzymał ją na brzegu chodnika. Zdenerwowała się, że musi czekać, gdy nagle krzyknął ktoś cienkim, przerażonym głosem, na środku jezdni, sznur pojazdów stanął i w oka mgnieniu na ulicy zebrał się tłum, zamykający całą jej szerokość.

Oszołomiona przeżyciami dzisiejszego dnia Irena pozwoliła unieść się fali ludzi i za chwilę stała w samym centrum wypadku.

Elegancki szofer prywatnego auta, blady i zdenerwowany, granatowy policjant coś pilnie zapisujący w małym bloczku i słaniająca się postać małego chłopca, gazeciarza, podtrzymywanego pieczołowicie przez dwóch innych policjantów...

Irena poprzez stojących przed nią ludzi widziała tylko krótko ostrzyżoną blond łepetynę, ociekającą krwią i wąskie plecy dziecka, w łatanej kurtce. Chłopak jęcząc cicho usiłował przy pomocy policjantów zrobić kilka kroków i w tej chwili Irena dojrzała jego twarz. Nie było wątpliwości, że był to Felek, uczeń z jej klasy, najgorszy urwis i zabijaka.

Dziewczyna, wiedziona poczuciem obowiązku wepchnęła się energicznie w tłum i zamieniwszy kilka słów z policjantem, wyraziła chęć zaopiekowania się chłopcem. Poszła więc z nim do pobliskiej apteki, po zbadaniu rany i nałożeniu opatrunku, gdy lekarz zadecydował, że to nic poważnego, w rozklekotanej dorożce odwiozła chłopca do domu.

Gdy dorożka po uciążliwej jeździe po trzęsących „kocich łbach" Powiśla zatrzymała się przed jakimś parkanem, Felek wysiadł, pojękując i prowadził Irenę poprzez bajora i kałuże cuchnącego podwórka. W głębi, w kącie, niedaleko śmietnika stał pokrzywiony, drewniany domek.

Irena weszła do sieni i pchnąwszy drzwi, które wskazał jej Felek, stanęła na środku dużej izby.

Odrazu wiadomo było, że mieszka tu skrajna nędza. Wystygły komin dźwigał na sobie jeden jedyny żelazny garnek, z odrobiną skrzepłych kartofli, kulawy, brudny stół, na którym w starej butelce stał jeden przywiędły aster i łóżko pokryte sztywną od brudu i bardzo podartą chustką, to było umeblowanie. Irena stanęła niepewnie. Nikogo nie było w izbie. Ale

Felek, chwytając się co chwila za głowę, skierował się do niszy w ścianie, zasłoniętej zabrukaną perkalową firanką i odsunął ją jednym szarpnięciem. Za firanką stało jeszcze jedno łóżko, a właściwie wyrko, goły siennik przykryty jakiemiś strzępami kołdry. W łóżku leżał chłopiec. Nieszczęsna, nędzna istota z bielmem na obydwóch oczach.

— Gdzie mama, Stefku?

Stefan wydał przeraźliwy wizg i począł w dziwny sposób wymachiwać rękami.

Bełkotał przy tym coś bez związku i śmiał się urywanym chichotem.

— To brat, pomieszało mu się w głowie od ślepoty — rzeczowo objaśnia Felek — mama gdzie? — powtórzył dobitnie parę razy.

— Ma-ma? — Stefan wymówił z trudem to proste słowo i nagle spoważniał— tam — wyciągnął chudą jak piszczel rękę w stronę drzwi. I znowu zaczął się śmiać.

— Jest widocznie u sąsiadki, naprzeciwko. O mój Boże jak boli — jęknął Felek i osunął się na łóżko.

Irena wyszła do sieni i zastukała do sąsiednich drzwi. Po krótkiej rozmowie z właścicielką mieszkania wróciła do izby z matką Felka, chudą i mizerną kobieciną, z głową owiniętą ciasno jakąś brudną szmatą. Gdy dowiedziała się o wypadku, podniosła natychmiast taki lament, że ze wszystkich mieszkań i izb zleciały się sąsiadki, napełniając jazgotliwym gwarem izbę Pawiaczowej.

Irena wciągnięta w sam tamult sprawy, opowiadała historię wypadku, przyjmowała podziękowania, pomagała ułożyć Felka, ledwie trzymającego się na nogach na jakimś wyrku.

Nagle chłopak, pochlipujący dotychczas z cicha ryknął wielkim płaczem.

— Matka, moje gazety, co z moimi gazetami?

Nikt nie pomyślał o torbie chłopca, która została tam, na środku jezdni, no i oczywiście przepadła...

— Może jeszcze jakoś te gazety się odnajdą i nie trzeba będzie płacić — Irena pocieszała bez przekonania, ale nikt jej nie wierzył.

— A skąd ja na to pieniędzy wezmę, wdowa nieszczęsna — poczęła zawodzić Pawlaczowa, sąsiadki zaś kiwały głowami, siąkały nosami i uradzały. Wiadomo jednak, że pieniądze się nie narodzą.

— Mamo, a możeby wujo? — jęknął z łóżka chłopak.

— A to idź, kłaniaj się i proś — ofuknęła go matka. — Wujo mu pieniędzy da! Ma to ich tyle! Pięć miesięcy jak bez pracy...

Ale Felek nie ustępował.

— Widzi mi się, że wujo dwa dni temu miał trochę forsy, dałby może. Pod mostem wódkę pił ze Stelmaszczakiem. Sam widziałem.

— Jak ma, to da —odparła matka — zaraz przyjdzie, tylko patrzeć, to go proś, może co wskórasz.

I rzeczywiście, po niedługim czasie kiedy Irena, zrobiwszy i powiedziawszy co trzeba, zbierała się do odejścia, w sieni zahukały ciężkie kroki i olbrzymi, przygarbiony nieco mężczyzna wszedł do izby.

Irena cofnęła się na widok jego ponurej, naznaczonej blizną twarzy, lecz uspokoiła się natychmiast, ujrzawszy oczy olbrzyma. Były to najpoczciwsze niebieskie oczy, jakie zdarzało jej się dotychczas widzieć. Małe, szparkowate, pokazywały w głębi płyciutki odblask światła, pokryty szczerym zatroskaniem i zmartwieniem.

Nowoprzybyły wszedł odrazu w jazgot bab, w smutek, w kłopoty gazetowe. Odrazu wszystko załatwił. Skłonił się ciężko przed Ireną, dziękując jeszcze raz za uratowanie siostrzeńca, do chłopca przemówił parę serdecznych słów, wreszcie z kieszeni spodni wyjął ze zdenerwowaniem garść zmiętych banknotów i cisnął je na stół.

— Starczy na gazety.

— O Jezu! bracie, a skąd tyś tyle forsy zdobył — zakrzyknęła Pawlaczowa.

— Robotem znalazł — mruknął niechętnie i zaraz począł żegnać Irenę, która już wychodziła.

— Bóg panience wynagrodzi — rzucił od progu.

Irena zmęczona przeżyciami dnia poszła chwiejnie ciemną ulicą.

(c. d. n.)

W zwierciadle mody

Kolorowa bielizna

Bielizna to temat zawsze aktualny w garderobie każdej z nas.

Nie podlega tak zasadniczym zmianom mody, jak suknie. Ale oczywiście dostosowuje się w ogólnych zarysach do panujących prądów.

Zmienia się zimą, kiedy to elegancka i rozsądna pani nie obawia się włożyć wełnianej bielizny. Wełna jest cieniutka, nie pogrubia, więc niema żadnych co do tego sprzeciwów.

Ale nie pora o tym mówić. Można się rozejrzeć w kolekcjach zasadniczych, obowiązujących cały rok.

Nocne koszule? To właściwie bardzo kunsztowne negliże. Jeżeli mówić będziemy o tych wykwintnych strojach ,na które zużywa się tyle pięknych materiałów.

Lśniący crêpe satin jest sam w sobie tak piękny, że długą do ziemi koszulę przybiera się tylko pęczkiem kolorowych kwiatów.

Najmodniejszy kolor bielizny jest stale różowy we wszelkich odcieniach aż do morelowego włącznie. Obok tego koloru niebieski dla zwolenniczek tej barwy z ks. Windsor na czele, która stale używa tego koloru.

I jeszcze piękny odcień żółtego o tonach świeżego masła. Czasem widzi się koszule lila lub blado zielone. W każdym razie wszystkie kolory to tylko fragmenty, poza różowym używanym powszechnie. Można by nawet powiedzieć, że bielizna, to właściwie „różowizna", tylko, że to słowo brzmi jeszcze nie swojo.

Wracajmy jednak do nocnych koszul. Robi się je również z modnych jedwabi w kwiatki, ale nie kolorowe, a dosyć duże białe na pastelowym tle. Ten rodzaj materiału nie wymaga żadnych przybrań. Stosuje się do niego fason empirowy, wymarszcza lekko na ramionach a przewiązuje w pasie wstążką.

Jeżeli zrobimy odskok od tych rzeczy luksusowych do praktycznych, to okaże się, że można suknię balową, albo kolorowy spód od niej użyć na nocną koszulę, jeżeli dokupi się do niej tiulu albo żorżety, wreszcie jedwabiu w odmiennym kolorze. Jeżeli spód był wąski, można go poszerzyć dołem za pomocą godetów, które wykona się z tego samego materiału, co i karczek, przyszyty górą w celu podłużenia spodu, przerabianego na nocną koszulę. Karczek i rękawki można przybrać haftowanymi kropeczkami i w ten sposób osiągnąć bardzo ładny efekt.

Bielizna nocna z jedwabnego trykotu, którą się nabywa już zupełnie gotową jest ładna, elegacka i praktyczna. Jako przybranie służą koronki szaro - kremowe albo dyskretny hafcik.

Trykot jedwabny stosowany jest na dzienne koszulki, na kombinacje i na majteczki. Bardzo ładne modele króciutkie, obszywane są dołem koroneczką, co im dodaje dużo wdzięku.

Trykoty wyrabiane są w różne paseczki, prążki i ażury. Matowe i błyszczące, co daje im bardzo elegancki charakter. Umiejętnie prane trwają bardzo długo, byleby nie prać ich w gorącej wodzie, ani nie prasować gorącym żelazkiem.

Na skromniejszą bieliznę używa się nansuków i opali, ale zawsze kolorowych Przybiera się je koronkami albo haftem w tym samym kolorze.

Dzienne koszule, a właściwie kombinacje są krótkie, krajane często ze skosa, dlatego, żeby jeszcze lepiej się układały pod obcisłą suknią. Przybiera się je przeważnie haftem albo koronkami. Śliczne są również aplikacje z satin w kształcie pojedyńczych kwiatów albo zręcznie rzuconych gałązek.

Modne są garniturki, to znaczy koszulki i majteczki z tego samego materiału.

Do bielizny zaliczyć trzeba spody pod suknie gładkie, bez żadnych przybrań, matowe i takiej grubości i długości, żeby sylwetka pani nie zarysowywała się „pod światło". Bo to i nieestetyczne i nieprzyzwoite!

I jeszcze do działu bieliźnianego zaliczamy chusteczki do nosa. Kolorowe, nawet jaskrawe, z obrąbkiem mereżkowym lub rulonikiem. Z haftowaną literą właścicielki. Oprócz tego żorżetowe, noszone do kieszonek. I ogromne szyfonowe, które się nosi w ręku do wieczorowych sukien.

Nowością są w Paryżu trójkątne chusteczki, które nakłada się na palec wskazujący przez specjalną dziurkę, a potem okręca dokoła dłoni jak bandaż!!!!

Natomiast już nie nowością jest kolorowa bielizna pościelowa, która ma liczne grono zwolenniczek. Szyje się ją z nansuku i opalu, a rozszywa bogato koronkami i przybiera haftem ręcznym. Kolor dobiera się do kołder, typu pani lub urządzenia pokoju. Najbardziej lubiana jest jednak różowa, żółta i wogóle pastelowe barwy. Że bielizna taka wymaga bardzo starannego prania i prasowania tego już nie trzeba mówić praktycznym paniom.

Wogóle konserwacja kolorowej bielizny wymaga cierpliwości i umiejętności, ale jest tak śliczna, że warto się trudzić.

Marieta.

Apteczka domowa

W początkach ubiegłego roku zamieściliśmy trzy artykuliki o apteczce domowej, mimo tego otrzymujemy raz w raz zapytania na ten temat. Zwiększona znacznie ilość czytelniczek zmusza do tego, aby tę sprawę raz jeszcze omówić. W numerze poprzednim podaliśmy Paniom, któreby pragnęły zrobić sobie specjalną, wygodną apteczkę, model z wymiarami.

Zasadniczo apteczka nie powinna być nigdy tak zamknięta, aby kiedykolwiek zachodziła dla domowników trudność w dostaniu się do środków opatrunkowych, albo np. uspakajających bóle kropli. Nawet jeżeli wszyscy z domu wyjdą, pozostała w mieszkaniu służąca winna mieć możność dostania się do jodyny, wody utlenionej i t. p.

Z drugiej strony w apteczce obficiej zaopatrzonej mogą się znaleźć pewne środki trujące czy choćby tylko szkodliwe w nadmiarze, do których dostęp dla każdego nie będzie bynajmniej wskazany. Na takie właśnie środki, winna się znajdować w szafce aptecznej specjalna przegródka zamykana na osobny kluczyk, będący pod opieką pani domu czy innej, powołanej osoby.

W tej przegródce znajdą się wszelkie lekarstwa silniejsze, nawet środki nasenne, jeśli takich używamy, jak np. luminal, który mógłby zabić dziecko, gdyby znęcone ładnymi pastylkami zażyło ich sporą dawkę. Dalej do tego przedziału zamkniemy silniejsze leki przepisane przez lekarza, ostre środki dezynfekcyjne i t. p. a także niektóre środki używane w gospodarstwie jak np. sól szczawikową do wywabiania rdzy i atramentu, kwas solny i t. p.

Nie trzeba chyba dodawać, że wszelkie środki, a zwłaszcza silniejsze, muszą nosić wyraźne napisy dla uniknięcia pomyłek.

Wybór środków trzymanych w apteczce domowej, zależny będzie w znacznej mierze od tego, czy w miejscowości, w której zamieszkujemy jest apteka. W miastach ograniczymy się przeważnie do środków potrzebnych w nagłych razach, zdala od pomocy lekarza i apteki zmuszeni jesteśmy zaopatrywać się obficiej. Większość środków zawartych w apteczkach, to środki stosowane jako pomoc w nagłych wypadkach, wymagają one częstokroć użycia do pomocy pewnych, bodaj najprostszych narzędzi, które winny stanowić stały inwentarz apteczki, zwłaszcza prowincjonalnej, oddalonej od apteki.

Jest zupełnie niedopuszczalne aby do krajania np. gazy opatrunkowej brać jakiekolwiek nożyczki, walające się po mieszkaniu. Nożyczki powinny być starannie odkażone i schowane w specjalnej szufladce, gdyby jednak z jakiegokolwiek powodu, nie było ich w aptece, także wypadłoby nam użyć jakichkolwiek, należy je starannie wymyć alkoholem. Prócz nożyczek przyda się bardzo chociaż jedna pensetka, którą chwytamy materiały opatrunkowe i t. p. żeby ich nie dotykać palcami. Przydadzą nam się także mocne, stalowe agrafki dla umocowania bandaży, szklana lub drewniana paletka do maści, gruszka gumowa do przestrzykiwania ran i t. p. Naturalnie konieczny jest termometr czyli ciepłomierz do mierzenia gorączki, nie jest on wprawdzie narzędziem, ale nie jest także ani lekiem, ani opatrunkiem, wliczymy go do inwentarza.

Właściwie w każdym domu winny się jeszcze znajdować różne większe nieco przedmioty, które się nie mieszczą w podręcznej, małej apteczce, o których jednak wspomnieć trzeba. Są to: — worek do lodu, do gorącej wody, lewatywa dla dzieci, irygator oraz o ile to możliwe inhalator. Do tego działu wypadnie jeszcze dodać bańki.

W osobnej przedziałce czy szufladce umieścimy materiał opatrunkowy. Oprócz waty, która się rozumie sama przez się, powinna się u nas znajdować w nierozwiniętej paczce z apteki, gaza wyjałowiona (sterylizowana) przynajmniej metr, gaza jodoformowa, również starannie zapakowana, stosowana przy wrzodach, oparzeniach i t. p. Prócz waty zwykle używanej winniśmy posiadać nieco żółtej waty żelaznej, skutecznej specjalnie przeciw krwawieniu z nosa, ale która tamuje również dobrze małe rany. Dalej ceratka na kompresy, bandaże z gazy lub lniane, plaster lepki do umocowania opatrunku oraz kilka płatków i gałganków czystych, zawiniętych w papier na kompresy i t. p.

Pożądana bardzo jest też szprycka do zastrzyków. Oprócz tego w dobrze zaopatrzonej apteczce powinno się znajdować kilka emaliowanych małych kubeczków i rondelków, aby kiedy wypadnie wygotować szprycę, czy przyrządzić jakąś miksturę, przemywanie i t. p. nie brać z kuchni naczyń, które nawet najczyściejsze, nie będą nigdy w zrozumieniu ścisłym, całkiem czyste. Z drobnych przedmiotów, należy jeszcze wymienić kroplomierz do wpuszczania kropli do oczu. To w grubszych zarysach wszystko, co dotyczy nie samych leków, ale przedmiotów pomocniczych. W następnym numerze podamy wykaz środków stosowanych w nagłych wypadkach oraz leków domowych, używanych w lekkich przypadłościach.

S. W.



Jak nałożyć opatrunek aseptyczny

Okres miesięcy letnich daje zarówno dorosłym jak i dzieciom znacznie więcej okazji do wszelkich zranień, skaleczeń i zadrapań niż miesiące zimowe, kiedy się ma o wiele mniej do czynienia z powietrzem, wodą i naturą niż w lecie. Nie zawsze i nie wszędzie znajdziemy na poczekaniu stację opatrukową, lekarza lub higienistkę, którzy odpowiednio potrafią zabezpieczyć ranę przed następstwami zanieczyszczenia. Trzeba umieć samemu to zrobić odpowiednio lub przynajmniej zabezpieczyć zranionego do czasu przybycia lekarza lub przewiezienia go do miejsca opatrunkowego.

Przede wszystkim o ile rana jest zanieczyszczona należy ją obmyć wodą gotowaną, w której rozpuszczono nieco kwasu bornego, nigdy zaś wodą niegotowaną.

Zanieczyszczenia, jak włosy, kamyczki, szkło, drzewo, strzępy ubrania itp. usunąć z rany wyjałowionymi szczypczykami. Tylko bardzo zanieczyszczoną ranę wolno po umyciu zajodynować w całości i to bardzo lekkim roztworem jodyny (1% jodyna).

Następnie przystępujemy do nakładania opatrunku aseptycznego. Opatrunek ten polega na opatrzeniu rany przy pomocy materiału opatrunkowego aseptycznego, czyli jałowego, t. zn. poddanego odpowiedniemu wygotowaniu, zdezynfekowaniu parą, podczas którego niszczymy wszelkie znajdujące się na nim zarazki.

Aby opatrunek wykonany był prawidłowo należy 1) mieć wyjałowiony materiał i narzędzia, oraz 2) ręce odpowiednio oczyszczone. Cały materiał opatrunkowy, jak wata, gaza, opaski, należy bądź zabrać ze sobą jadąc na letnisko lub wycieczkę (o czym wielokrotnie pismo nasze pouczało czytelniczki) bądź nabyć w aptece względnie składzie aptecznym ale tylko w opakowaniu gwarantującym ich jałowość.

Potrzebne do opatrunku narzędzia, jak nożyczki i szczypczyki wygotować w rondelku gotując nie krócej jak 15 minut. Po upływie tego czasu, wodę odlać a narzędzia nie dotykając ich pozostawić w przykrytym pokrywką rondelku.

Obok przygotować dwie buteleczki: 1) z jodyną i 2) spirytusem oraz rozerwać paczki z watą i z gazą nie dotykając ich bezpośrednio palcami, a jedynie przez papier, w który były opakowane. Następnie umyć ręce. Sposób mycia rąk dla dokonywania aseptycznych opatrunków musi być wyjątkowo dokładny. Jeżeli w domu znajduje się wodociąg należy myć pod wodociągiem, o ile go nie ma, druga osoba powinna polewać ręce myjącej się. Mycie się w wodzie nie bieżącej jest nie celowe. Po usunięciu pierwszego brudu zarówno z rąk jak i z paznogci, należy wziąć namydloną szczotkę i szorować nią ręce przez 15 minut stale namydlając i stale opłukując. Nie ocierając rąk z wody polać je spirytusem i osuszyć na powietrzu. Osoba pomagająca odkrywa rondelek a osoba robiąca opatrunek wyciąga potrzebne narzędzia. Jeśli które z narzędzi jest chwilowo niepotrzebne kłaść je z powrotem do rondelka, nigdy zaś obok, gdyż przez zetknięcie się z jakimkolwiek niewyjałowionym przedmiotem stracą swoją aseptyczność. Następnie odciąć kawałeczek gazy takiej mniej więcej wielkości, by złożony na dwoje nie tylko pokrył całą ranę, ale zachodził jeszcze poza jej brzegi.

Gazę zwilżyć nalewką jodową, a brzegi ranki zajodynować. Następnie odszukać koniec zwiniętej waty i odciąć jej tyle ile potrzeba do przykrycia całego obszaru skóry zajętego przez gazę.

Jeśli osoba robiąca opatrunek istotnie niczego rękoma nie dotykała i wszystkie warunki dokładnego i celowego mycia rąk dopełniła, może przy wyjmowaniu gazy i waty pomagać sobie palcami. W przeciwnym razie obowiązkowo należy jedynie po-

PIĘKNE KWIATY

— Dziękuję Panu za piękny bukiet róż przysłany mi dziś rano. Widzę, że już uwolnił Pan swoje kwiaty od tej straszliwej plagi mszyc.

— Czyż nie zapewniałem uparcie, że KATOL jest niezawodny?

służyć się wyjałowionymi narzędziami. W razach istotnej niemożliwości dopełnienia wszystkich warunków aseptycznego u. mycia rąk, braku narzędzi, silnego, krwawienia rany, gdzie każda chwila jest drogą, osoba opatrująca musi w ostateczności po jednorazowym obmyciu rąk, silnie o-płukać ręce i palce spirytusem a po tym jeszcze oblawszy je jodyną przystąpić do zrobienia opatrunku.

Gazę zarówno jak i watę należy rozrywać palcami na odpowiedniej wielkości kawałki. Po nałożeniu waty opatrunek umocnić opaską (bandażem). Na zakończenie muszę jeszcze zaznaczyć, że przy wszelkich ranach zanieczyszczonych ziemią po nałożeniu opatrunku aseptycznego niezbędnym jest udanie się ze zranionym do najbliższej stacji opatrunkowej, w celu zastrzyknięcia surowicy przeciwtężcowej.

Dr J. E.

Suszenie i farbowanie roślin dla celów zdobniczych

(artykuł na życzenie czytelniczek)

Suszenie roślin dla celów zdobniczych różni się zasadniczo od suszenia dla zielników. W tym ostatnim wypadku bierzemy do suszenia bądź całe gałązki, bądź nawet rośliny z korzonkami, aby dać jaknajdokładniejsze pojęcie o cechach danego gatunku, dla celów zdobniczych dbamy przede wszystkim o piękne okazy, ładnie wysuszone i dekoracyjne. Przy suszeniu rośliny z pączkiem czy korzeniem zachodzi znaczna różnica w soczystości i grubości pojedyńczych części rośliny, bibuła rozepchnięta korzeniem czy pączkiem nie przylega dobrze do liści, które się w suszeniu marszczą, na soczystych zaś częściach okazu powstają często brzydkie plamy.

Żeby otrzymać materiał zdobniczy ładny, należy suszyć razem tylko jednej grubości liście czy płatki, łodyżki czy korzonki, tak, aby uschły i równo i jednocześnie.

Wybierać do suszenia należy okazy piękne, o ile możności z gatunków mało soczystych, takie bowiem suszą się prędko, przez co zachowują lepiej właściwą barwę.

Z kwiatów najlepiej zachowują naturalny kolor żółte, oraz blado różowe, jasno niebieskie i lila. Zresztą zdarzają się także inne barwy, które się zachowują dobrze, zależnie od gatunku rośliny. Czerwony kolor nabiera jednak zwykle brunatnego odcieniu, a najgorzej ze wszystkich znosi suszenie barwa biała, która nabiera koloru brudno kremowego.

Jeżeli chcemy z listków układać szlaczki zdobiące albo rodzaj serwetek pod szkło na tacę, suszymy pojedyńcze listki dobrane kolorem i kształtem. Jeżeli chcemy z suchych roślin odbudować niejako gałąź np. złotego deszczu, nie suszymy całego grona, ale osobno kwiateczki, osobno liście i osobno gałązkę, a następnie układamy zręcznie usiłując się wzorować na właściwym kształcie. W gronie kwiatów suszonych razem na kiści będzie ich zawsze zbytni natłok, psujący rysunek i utrudniający wysychanie.

Jeżeli bierzemy do suszenia kwiat jak chaber, kąkol, oset i t. p. wyskubujemy zeń płatki i suszymy osobno, kielich zaś przecinamy na pół ostrym nożem i ostrożnie wysuszamy. Możemy dowolnie albo odbudować następnie kwiat możliwie zbliżony do natury, albo z listków, płatków, trawek i t. p. tworzyć fantastyczne desenie.

Jeżeli chcemy się bawić w zimie układaniem wzorów pod szkło, albo przezroczy na abażury czy okna, musimy nasuszyć sporo, zwłaszcza fantazyjnych listków, np. powoju, młodych listków klonu, wina i t.p., są bowiem urozmaicone w rysunku i ładne, należy także nasuszyć sporo gałązek wąsów, pędów i t. p., ułatwiających następnie montowanie wzoru.

Jeżeli zamierzamy gałązkę jakąś odtworzyć możliwie naturalnie, musimy się postarać, aby zasuszyć do niej kwiaty możliwie nie jednej wielkości ale duże, mniejsze, pączki, profile, żeby uniknąć monotonii.

Do suszenia wkładamy liście, kwiaty i t. d. na bibule, dając jej dla grubszych liści kilka warstw, żeby lepiej wilgoć wchłaniały, przykrywamy podobnie i wkładamy pod coś ciężkiego lub prasę.

Pewne obciążenie jest konieczne, bo przyspiesza wydzielanie się soku i schnięcie, nie może być jednak zbyt silne, co się może łatwo zdarzyć przy użyciu prasy, ponieważ grubszy liść czy kwiat ulegnie wówczas zmiażdżeniu. Normalnie dajemy bibułę i papier jak następuje. Dwie warstewki papieru gazetowego, dwie warstwy zwykłej szarej bibuły i bezpośrednio pod kwiaty biała bibuła kajetowa, tak samo nakrywamy rośliny. Obciążenie musi być równomierne, dlatego na bibułę rozpostartą na czemś idealnie równym, stole, desce i t. p. kładziemy deskę, tacę i t. p. i dopiero takową obciążamy książkami, kamieniami i t. d.

Bardzo cienkie listki mogą doschnąć bez przekładania, grubsze jednak, od których bibuła w miejscu ich złożenia wilgnie trzeba przekładać ostrożnie codziennie.

Robota z suszeniem kwiatów jest łatwa i miła, myliłby się ktoś jednakże, bagatelizując ją nadmiernie. Po pewnym dopiero czasie, przy zastosowaniu wielkiej dokładności otrzymamy materiał naprawdę dobry i nauczymy się widzieć różnice w zasuszeniu. Zbiór roślin do suszenia powinien mieć miejsce w dni suche i pogodne, rośliny po deszczu lub rosie suszone tracą barwę i psują się. *(d. c. n.)*

B. Ch.

Proszę o głos

Szanowne Panie!

Ucieszyła mnie niezmiernie wyczytana w nr. 29 wzmianka o tym, że w Wilnie z inicjatywy czytelniczek „Pr. Pani" powstała placówka handlowa. Ucieszyła, bo mówcie Panie co chcecie, ja to właśnie skromnym swoim głosem przyczyniłam się do tego.

Nie piszę tego bynajmniej, żeby się pochwalić, chciałabym tylko, nawiązując do tego zdarzenia omówić to i owo, o czym już dawno zamierzałam napisać. List mój swego czasu w „Praktycznej Pani", wywołał duży oddźwięk, może właśnie za duży. Rzucono śmiałe projekty, przycichłam tedy z moimi i czekałam. Doczekałam się zaś ciszy. Teraz się znowu odzywam, ciekawa jestem z jakim skutkiem.

Spółdzielczość jest ważną sprawą ale trzeba do tego przygotowania, większość nas go nie posiada. Byłam jedną z tych, która na zebraniu organizacyjnym była i widziałam, że tego przygotowania brakowało. Nie odzywałam się, bo ja go też nie posiadałam i dlatego w ogóle nie myślałam nigdy o takim rozmachu. Rzeczywistość, którą zaś widziałam, nasunęła mi myśl, że jednak warto powrócić do mojej skromnej koncepcji. Pomijam już obecnie brak przygotowania, możnaby się nauczyć wszystkiego, ale jakaż rozbieżność zamiarów, chęci i celów. Raz jeszcze wracam do mego pomysłu, sprecyzuję go tylko jaśniej. Mówiłam nieraz, a raczej pisałam, że dobrzeby było obejść się bez kosztów i założyć skromne placówki sprzedażne. Bez kosztów, to znaczy nie bez wszelkich wydatków, ale bez angażowania kapitałów większych.

Miałam na myśli albo zakładanie małych spółek (gotowa garderoba, bielizna, hafty) albo jeszcze prostsza sprawa, aby pani ta czy owa, potrzebująca zarobić, a posiadająca pokój odpowiedni, zajęła się w domu, zamiast brania sublokatorów, sprzedażą komisową powierzonych sobie bądź swetrów czy haftów, bądź wędlin czy drobiu, nadsyłanych z dalekich kątów. Zapewne trzebaby jakiejś gwarancji z kim się ma do czynienia. Koszty małe. Z jednej strony wkład w surowiec, z drugiej oddanie pokoju i wykupienie świadectwa. Mogłyby też te panie, które posiadają trochę grosza, a trudno im dać gwarancję na odległość, nabywać tanio z pierwszej ręki robótki czy przetwory i sprzedawać na własne ryzyko.

Nie piszę tego zupełnie z fantazji. Sklepu nie prowadzę, ponieważ mam inne zajęcie, które mnie absorbuje. Od czasu do czasu jednak sprowadzam od znajomych i kuzynów parę indyczek, kiełbas i t. p. i zawsze szybko i korzystnie rozsprzedaję. O podobnym handlu właśnie myślałam, ale ciągłym, mającym prawo do ogłoszeń i t. d. Wreszcie nic ma w tym nic nowego, niejeden prosperujący handel spożywczy tak zaczął.

Tylko pamiętać należy, że jeżeli zechcemy odrazu mieć na tym duży procent, to się zawiedziemy. Właśnie taniością zdobędziemy klientelę. Wytwórca musi skalkulować tanio, sprzedawca wyliczyć sobie skromny procent, to konsument przyjdzie.

Teraz czas o tym pomyśleć. Na robótki czas jest zawsze, ale grzyby suszone, marynaty, powidła, wino, wędliny czasby już zaprojektować. Jeżeli która z Pań ma coś w tym rodzaju, niech napisze, niech inna pragnąca zarobić przez odsprzedanie, także zgłosi swoje zamiary. Może mój głos znajdzie echo, jakiego pragnę.

Pozdrawiam Szanowne Panie.

Anna z Polesia.

Prace ogrodnicze w sierpniu

W ogrodzie owocowym. Podpierać gałęzie obciążone owocami, aby się nie łamały.

Wczesne odmiany jabłek i gruszek zbierać na 10 dni przed dojrzeniem i trzymać w piwnicy, będą miały wtedy lepszy smak i soczystość. Opadające przedwcześnie owoce zbierać, zdrowe i trochę dojrzalsze zużyć można na kompoty itp. użytek kuchenny. Wszystkie odpadki chore, porażone grzybkiem (Monilia) nie powinny być pod żadnym pozorem wyrzucane na kompost, a zakopywane, aby choroba dalej się nie rozprzestrzeniała.

Z rozpoczęciem zbioru letnich owoców rozpoczyna się również intensywna praca przy przetworach, konfiturach i konserwach owocowych.

W dalszym ciągu w czasie suszy podlewać młode, wiosną posadzone drzewka.

Ziemię pod nimi utrzymywać w czystości i spulchniać. Wycinać trzeba wszystkie odrostki korzeniowe i na pniach. Kończyć przywiązywanie i rozpinanie pędów brzoskwini, moreli i winorośli. Owocujące pędy winorośli skracać pod koniec miesiąca.

Krzewy agrestu i porzeczek prześwietlić po skończonym owocowaniu i zasilić.

Robić odkłady i sadzonki z agrestów i porzeczek. U drzewek, które były przeszczepiane na wiosnę pozostawić jeden pęd najsilniejszy i przyciąć go na 5—6 oczek. U drzew karłowych regulować wzrost pędów.

Od połowy sierpnia należy zacząć sadzenie truskawek, które musi być już skończone do połowy września, żeby młode sadzonki mogły przyjąć się przed zimą. Starsze truskawczarnie opielać z chwastów.

Wycinać przy ziemi wszystkie zeszłoroczne pędy malin, które w tym roku owocowały, a pozostawić tylko młode tegoroczne pędy, przeznaczone do owocowania w roku następnym.

Tylko u odmian powtarzających, nie należy jeszcze pędów wycinać, aby mogły zaowocować po raz drugi jesienią. Ziemię pod malinami przekopać i w miarę możności zasilić.

Ziemię w sadzie utrzymywać w należytej czystości i nie dopuszczać, żeby zarosła chwastami.

W ogrodzie warzywnym. W dalszym ciągu prowadzimy motyczkowanie i okopywanie warzyw, zachowując w ten sposób czystość ziemi i wilgoć potrzebną dla wzrostu warzyw. Wczesne ziemniaki powinny zostać już wykopane, a teren po nich wyzyskany pod truskawczarnię, lub obsiany szpinakiem, sałatą, rzodkiewką, koprem itp.

Po zebraniu wczesnej kapusty i kalafiorów trzeba teren oczyścić z głąbów. Stale co kilkanaście dni muszą być uszczykiwane boczne pędy u pomidorów. Zbierać pomidory i układać w inspekcie pod oknami, zabezpieczając słomą od słońca, w ten sposób umieszczone pomidory powinny szybko dojrzeć.

W miarę dojrzewania cebuli, wyrywamy ją, oczyszczamy, suszymy i przechowujemy na razie w suchym i przewiewnym miejscu; tak samo postępujemy z dymką.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wszelkich nasion warzyw. Nasiona grochu wczesnego i roślin kapustnych, buraków i sałaty rozmieszczamy na strychach w celu zupełnego wysuszenia.

Marchew na nasienie z całym kwiatostanem baldaszkowatym układamy na specjalnych rafach, aby dobrze przeschła. Rzodkiewkę nasienną również wyrywamy i suszymy.

Na potrzeby jesienne należy wysiewać szpinak, sałatę, rzodkiewkę, roszponkę, koper.

Pietruszkę można wysiewać do przezimowania w gruncie pod lekkim przykryciem i na zimowy użytek. Kapusty późne powinno się okopywać.

W sierpniu rozpoczyna się zbiór wcześniejszych odmian fasoli, późniejsze dojrzewają dopiero w początkach września. Zbierać dojrzałe makówki i przechowywać w chłodnym i przewiewnym miejscu.

Przerabiać stosy kompostowe, przesypując je wapnem i w miarę możności nawozami fosforowymi i potasowymi.

Zbierać ogórki i rozpocząć kwaszenie ich na zimę.

W ogrodzie ozdobnym. Utrzymywać w czystości drogi. Rozpocząć zbiór dojrzewających stopniowo nasion kwiatów, oraz krzewów ozdobnych.

Wysadzać wyhodowane rozsady roślin dwuletnich na zagonki w szkółce kwiatowej, a więc bratki, stokrotki, niezapominajki, goździki, dzwonki, naparstnice itp. Pędy roślin pnących podwiązywać i rozpinać na ścianach, pergolach, altankach, zbyteczne pędy usuwać.

Kończyć przycinanie letnie żywopłotów. Trawniki kosić i podlewać.

Letnie rośliny kwiatowe i byliny w razie suszy obficie podlewać, ziemię wzruszać wkoło nich. Przekwitłe kwiaty letnie zastępować jesiennymi jak np. astry.

Rośliny cebulkowe jak: lilie, narcyzy, krokusy, tulipany itp. o ile się okaże, że na dotychczasowym miejscu nie wykazują już prawidłowego rozwoju trzeba przesadzać, odejmując od starych cebul młode cebulki w celu wysadzenia ich na oddzielnej grządce.

W dalszym ciągu robić odkłady goździków. Przekwitające róże należy stale przycinać, aż do najbliższego silnego oczka.

Przesadzać rośliny iglaste z dużą bryłą ziemi, najlepiej podczas pochmurnej pogody, potem dobrze podlewać i zabezpieczać przed nadmierną operacją słoneczną.

Okwitłe krzewy ozdobne prześwietlać i spulchniać ziemię pod nimi.

Jeżeli chcemy przedłużyć kwitnienie roślin kwiatowych, nie zostawiając ich w celu wydania nasion, należy usuwać wszystkie przekwitające kwiaty, nie osłabi to wtedy zbytecznie rośliny.

Specjalnie ładnie kwitnące byliny zaznaczyć, aby na jesieni, lub na wiosnę rozmnożyć je przez dzielenie.

W pokoju i na balkonie. Zmniejszyć nieco podlewanie roślin pod koniec miesiąca, ale w dalszym ciągu zraszać je i silnie wietrzyć. Sadzić do doniczek rośliny przeznaczone do pędzenia w okresie najbliższej zimy, a więc np. pełne lewkonie umieścić w doniczkach, w których pozostaną przez zimę i zakwitną w mieszkaniu. Zaopatrzyć się w cebulki roślin cebulkowych jak hiacyntów, tulipanów, krokusów, które chcielibyśmy pędzić w doniczkach w pokoju.

Kliwie, azalie i amarylisy, które pragiemy mieć zimą kwitnące umieszczać w ogródku na słonecznych miejscach, aby zawiązały pączki kwiatowe.

Sierpień jest najodpowiedniejszym miesiącem do cięcia sadzonek z pelargonii, fuksji, heliotropów itp., sadzić je pojedyńczo do małych doniczek, potem dobrze byłoby zadołować doniczki w zacienionym inspekcie, lub zostawić w pokoju na oknie. Do sadzonkowania brać ziemię bardzo piaszczystą.

Rośliny na balkonach dobrze podlewać i spryskiwać dokładnie wodą.

Uzupełniać i powiększać komplet dotychczasowy roślin pokojowych.

Przesadzać do doniczek siewki prymuli, cyklamenów, cynerarji, pantofelników i szparagów ozdobnych.

Azalie wskazane byłoby zasilić płynnym nawozem. Przepikować do doniczek niezapominajki, aby doczekać się kwitnienia w zimie.

Inż. Janina Honczarenkowa

Pasieka w sierpniu

W tym miesiącu pszczoły już niewiele miodu zbierają, tak, że starczy im tylko na ich własne potrzeby, natomiast zajmują się przygotowaniem do zimowania, w czym trzeba im umiejętnie dopomóc. Przeglądamy więc wszystkie roje z tą myślą, że, aby pszczoły dobrze przezimowały muszą mieć: odpowiedni zapas miodu, dobrą i niezbyt starą matkę, ul ciepły z zalepionymi szparami, nieprzenikającym daszkiem i gniazdo niestare, dobrze do siły roju zastosowane.

Pszczoły dla przepędzenia zimy zbierają się w kłąb, niedaleko wylotu na wolnej od miodu przestrzeni powstałej, po wylęgnięciu się ostatniego pokolenia pszczół, w jesieni na dolnej połowie plastrów. W miarę spożycia miodu kłąb posuwa się coraz wyżej i jeżeli warstwa ta jest za mała i w czasie zimy pszczoły dojdą do jej końca, to zginą z głodu, choćby miały zapas miodu z obydwóch stron kłębu, gdyż wskutek zimna nie przejdą na obok leżący miód. Najlepsze ułożenie miodu byłoby takie, gdyby wszystkie plastry przeznaczone na zimę, wypełnione były miodem do połowy. Jeśli tak nie jest, to ustawiamy je w ten sposób, że między dwoma napełnionymi do spodu plastrami stawiamy plastry napełnione mniej, odsklepiając przy tym pełne plastry do połowy. Jeśli wykonane to zostanie na początku sierpnia, to pszczoły przeniosą miód z dolnej połowy plastrów zapełnionych, do przedzielających je próżnych. Zrobią to tym pilniej, gdy na plastrach, przedzielających miodne, znajdować się będzie czerw, nie zniosą bowiem przerwy między czerwiem, a matka naskłada jajeczek w opróżnione z miodu dolne części plastrów.

Powinno się pszczołom pozostawić conajmniej 12—15 kg miodu.

Wprawny pszczelarz może ocenić wagę, unosząc plaster w ręku, najlepiej jednak będzie zważyć i wagę miodu zapisać na górnej beleczce ramki. Tylko te roje dojdą do pożądanej siły w następnym roku, które będą miały duży zapas miodu, wystarczający aż do większego wziątku w polu. Pszczołom, zimowanym w stebnikach,

pozostawiamy o 4 kg miodu mniej, gdyż, mając cieplej, mniej go spożywają. Trzeba również uważać, aby na zimę nie pozostawić w gnieździe starej woszczyny lub trutowej, żeby matka rozpoczęła wiosenne czerwienie w normalnych pszczelich komórkach.

Wielkość gniazda zastosowujemy do jego siły: silnym dajemy 8 plastrów, średnim — 7, słabszym — 6. Słabe roje, które by o tej porze nie obsiadły 5 plastrów, skasujemy później, dołączywszy do mniej silnych.

Gdyby już teraz pozostawić pszczoły na gnieździe, na którym mają zimować, to byłoby im za gorąco, dodajemy im więc po kilka próżnych plastrów zapasowych. Często bowiem zdarza się i późniejszy obfity wziątek (z seradeli, późniejszej gryki itp.) tak, że i w sierpniu mogą pszczoły nawet po kilka plastrów miodu nalać. Już teraz okrywa się gniazdo poduszkami, gdyż zdarzają się w tym czasie chłodne noce. Podczas upalnych dni można okrycie odsunąć. Zwykle w sierpniu pszczoły wypędzają trutnie, co jest dowodem skończenia pożytku. Jeżeli w którym z uli trutnie pozostały, dowodzi to braku matki lub tego, że nie jest jeszcze zapłodniona. Takie pszczoły trzeba wziąć pod baczną obserwację i złemu zaradzić, dając nową matkę z odpowiednimi ostrożnościami, o czym pisałam poprzednio. Plastry zapasowe wyjęte z uli, po wytrząśnięciu ich na miodarce, wstawiamy do uli za zatwory.

Tam pszczoły zabiorą pozostałe resztki miodu, poczym (2—3 dni) suche plastry chowa się do składzika, gdzie muszą być zabezpieczone od uszkodzenia przez myszy i motylice. Dlatego też dobrze jest przechowywać plastry w chłodnej piwnicy, ale doskonale suchej, lub na strychu, rozwieszone pojedyńczo, żeby się z sobą nie stykały, gdyż jeśli wypadkiem jest motylica w jednym plastrze, to przejdzie i do innych. Wyloty we wszystkich ulach zmniejszamy, żeby zabezpieczyć przed rabunkiem. Roboty w pasiece lepiej wykonywać teraz wieczorem, lub podczas dni pochmurnych i starać się, aby wszystkie te prace, przy których musimy gniazdo rozbierać, były już w sierpniu, a najdalej do połowy września, ukończone.

Rojom, którym brak miodu, należy niezwłocznie dodać go w kilku dużych dawkach, najlepiej plastrami. Nie mając plastrów z miodem, dodajemy miód płynny w potrzebnej ilości, aby rój miał dostateczny zapas na zimę.

Przypomnienia drobiowe na sierpień

Hodując drób na wsi, trzeba wykorzystać ścierniste i wczesne podorywki, co ułatwi żywienie drobiu w tym okresie. W tym celu buduje się ruchome kurniczki na kołach, służące do przewożenia drobiu. Muszą być one możliwie lekkie, zbite z cienkich desek lub z klejonej mocnej dykty. Dla kurcząt kurniki ruchome mogą być małe i tak zrobione, aby je z łatwością mógł przewozić człowiek; dla starych kur urządza się je na kołach od wozu i przewozi końmi.

Wewnątrz wstawiamy odpowiednią ilość grzęd, oraz poidełko z wodą.

Pod wieczór zwołujemy drób, a dla przynęty sypiemy w kurniczku ziarno, łatwo w ten sposób przyzwyczaić kury do schodzenia się na wieczór. Rano kury, po zrewidowaniu, czy która nie ma jajka, wywozi się znowu w pole. Indyki i gęsi rozchodzą się dalej i dlatego muszą być dozorowane na pastwisku, aby nie weszły w szkodę. W sierpniu i najdalej we wrześniu trzeba przeprowadzić kapłonienie kogutków, które w wieku 6—8 tygodni najłatwiej znoszą tę przykrą operację. Praktyka wykazała, że kastrowane sztuki zachowują się mniej wojowniczo i lepiej się tuczą.

Kogutki przeznaczone do kapłonienia nie powinny otrzymywać przed operacją żadnego pożywienia przynajmniej przez pół dnia.

Czynność tę najlepiej wykonywać na beczce, przewróconej dnem do góry. Kładziemy kogutka na bok na dnie beczki, a do związanych nóg i skrzydeł przywiązujemy na sznurkach ciężarki, które zwieszają się wzdłuż beczki. Następnie trzeba zmyć wodą przegotowaną z dodatkiem kwasu bornego (łyżeczka od herbaty na szklankę wody) całą przestrzeń między grzebieniem i końcem wyrostka mostkowego i na linii ostatnich żeber kogutka wyrwać część piór, aby nie dostały się one do rany. — Robi się potem podłużne cięcie ostrym nożem tak, żeby nie naruszyć całości narządów wewnętrznych. Za pomocą specjalnych szczypiec rozszerza się przecięcie i wprowadza do wewnątrz palec wskazujący (który przedtym trzeba zdezynfekować) aby wydobyć jądra, znajdujące się w tej okolicy. Po usunięciu jąder trzeba zaszyć przeciętą skórę mocną nitką jedwabną i umieścić ptaka w czystym kurniku, skąd usuwamy grzędy. W ciągu pierwszych 2—3 dni dajemy kastrowanym kogutkom wyłącznie paszę miękką, oraz czystą wodę. Następnie do tuczenia używa się rozmaite mąki (jęczmienna, owsiana, gryczana, kukurydziana i td.) w połączeniu z mlekiem i niewielkim dodatkiem tłuszczu. Tuczenie rozpoczyna się w małych, przyciemionych przegrodach, gdzie umieszcza się po kilka sztuk.

Po tygodniu rozsadza się je pojedyńczo do klatek, o szczebelkowatym dnie, aby przez nie przelatywał pomiot kury, umieszczonej w klatce. Korytko z jedzeniem umieszcza się nazewnątrz klatki, tak, aby kura przez szczebelki w przedniej ściance, mogła się łatwo dostać do pożywienia. W chwili, gdy trawienie odbywa się z trudem, a ptak oddycha ciężko, tuczenie uważa się za ukończone.

W sierpniu trzeba dodawać kurom do picia siarczan żelaza, co działając wzmacniająco, ułatwi pierzenie się.

Najlepsze jaja do konserwowania mamy w okresie żniw, gdy kury korzystają z ziarna dowoli. Jaja, zniesione w maju i czerwcu, gdy kury żywią się robactwem, szybciej ulegają zepsuciu, tak przynajmniej twierdzą doświadczone gospodynie.

H. P.

Wino domowe

Wady i choroby

Zamały procent alkoholu; 1) może być spowodowany złym przebiegiem fermentacji, słabymi drożdżami, brakiem pewnych soli mineralnych, nieświeżym surowcem, 2) niedostateczną ilością cukru w moszczu. Usunąć tę wadę można przez przeprowadzenie powtórnej fermentacji i dodanie cukru, prościej jednak będzie dodać spirytusu w ilości około 1/4 szklanki na litr albo wino zamrozić i część lodu, czyli wody skrzepniętej usunąć, przez co całość nabierze mocy.

Jeżeli wino jest zbyt **kwaśne** nie dlatego że skwaśniało, ale przez złą proporcję w moszczu, a nie chcemy przeprowadzać od początku fermentacji, można je osłodzić dodatkiem gliceryny 100 g na 10 l. wina. Cukru nie dajemy, bo wywołałby nową fermentację. Wszelkie chemiczne zabiegi są zazwyczaj dla prywatnego użytku i mniej wytrawnych gospodyń przytrudne. Mając różne gatunki win, wina kwaśne mieszamy do użytku ze słodkimi. Co innego jeśli wino jest **skwaśniałe**, dotknięte t. zw. octówką. Mocno skwaśniałego nie uzdrowimy, będzie z niego ocet, słabo dotknięte ratujemy przez pasteuryzowanie czyli nagrzanie do 70—80°C.

Można je też siarkować, biorąc 2 gramy Sulfloru na 10 l. wina.

Niektórzy radzą mieszać wino skwaśniałe z dobrym, jest to rada niebezpieczna, w rezultacie bowiem psujemy zwykle i to dobre wino. Najlepiej o ile po pasteuryzowaniu czy siarkowaniu nie widzimy poprawy, użyć je, jeżeli nie bardzo kwaśne na sosy, szodo, wino grzane z korzeniami i t. p. Jeżeli bardzo kwaśne, przerobić na ocet. Wino mające więcej niż 10 procent alkoholu nie kwaśnieje.

Gorycz wina wywołana rodzajem owoców lub długim staniem nad osadem, daje się usunąć przez zastosowanie węgla roślinnego („eponit"), sprzedawanego w drogeriach pod różnymi nazwami wraz z podaniem proporcji.

Eponitu dajemy zależnie od stopnia goryczy 5—40 g. na 10 l. wina, wsypujemy go do wina i w ciągu 4 dni codziennie kilkakrotnie przemieszamy. Piątego dajemy się ustać i ściągamy.

Zarażenie kożuchowe. Kożuch na powierzchni wina ukazuje się w naczyniach niepełnych lub źle zakorkowanych. W początkach można tę chorobę usunąć przez dodatek spirytusu aby podnieść procent alkoholu do 12, można także na 10 litrów wina dodać 1 gram kwasu salicylowego, nagrzać wina jak przy kwaszeniu albo dać 2—3 g Sulfloru na 10 l. wina.

Śluzowatość wina, występującą w winach białych usuwamy przez ponowną fermentację, jeżeli choroba występuje w słabym stopniu, wystarcza niekiedy przelewania wina przez sito, tak aby było rozdrobnione i stykało się jak najmniej z powietrzem, śluzowatość bowiem powodują bakterie, które nie znoszą zetknięcia z tlenem. Bardzo ześluzowaciałe leczy się dodaniem 20—40 gramów ziemi hiszpańskiej na 10 l. wina.

Ponowna fermentacja przeprowadza się jak następuje. Dodajemy do wina na 10 l. 1 kg cukru, 3 gramy pożywki, nagrzewamy do 80°C, żeby zabić bakterie i do przestygniętego dodajemy świeże drożdże.

Zapach myszy i pleśni, którego wino nabiera niekiedy w warunkach niedość higienicznych, probujemy usunąć dodaniem na 10 l. wina 10—15 gramów węgla roślinnego (eponitu) tak jak to podano przy goryczy wina. Po ściągnięciu z osady filtrujemy przez bibułę i dodajemy 2 gramy Sulfloru na 10 l. wina. Zabiegi te jednak niezawsze przywracają smak należyty.

Zapach zgniłych jaj powstaje najczęściej po użyciu cukru w kostkach (używać tylko grysik), zazwyczaj usuwa tę wadę wietrzenie, czyli przelewanie, albo zadanie 2 gramów Sulfloru na 10 l. wina. Po kilku tygodniach po zadaniu Sulfloru należy zawsze wina zlać z osadu.

Zczernienie wina pochodzące z użycia nieświeżych owoców usuwamy klarowaniem żelatyną, (patrz klarowanie) zczernienie na skutek użycia naczyń blaszanych usuwa się przez dodanie kwasku cytrynowego.

Jeżeli skwaśniałe wino wykazuje wysoki stopień kwasu, zostawiamy je otwarte aby skisło zupełnie, następnie trzeba je przegotować, przefiltrować przez bibułę i nalać w przezroczyste butelki, dobrze zakorkować i zalakować. Mamy gotowy ocet.

Kilka słów o zabezpieczeniu przetworów od zepsucia

Nie będę się rozpisywała o bakteriach i t. p., była już o tym bowiem mowa, podam tylko garść wskazówek ogólnych, według których Panie się będą mogły zorientować, w jaki sposób zapobiec psuciu się przetworów.

Pierwszym warunkiem jest bezwarunkowa czystość słoików i butelek, które muszą być poza tym zupełnie wolne od wilgoci, pozostałej po umyciu. Jeżeli mamy wątpliwości co do ich czystości i suchości, najlepiej przed użyciem wypłukać je starannie ciepłą wodą, zaprawioną benzoesem w proporcji 1 pastylki na litr. Takiej samej wody użyjemy do ostatecznego wypłukania korków, pęcherzy, papieru pergaminowego i t. p. Wilgotne korki i papier są często przyczyną pleśnienia przetworu, benzoes temu nie tylko zapobiegnie, ale przyczyni się do zabezpieczenia przetworu, choć go nie dodamy do środka.

Co się tyczy stosowania benzoesu do samego przetworu, kilka lat temu było to stosowane ogólnie, dziś już wychodzi z użycia.

Dodatek pastylki benzoesu na litr przetworu zapewnia mu wprawdzie wielką trwałość przy małej ilości cukru, względnie słabym occie, jeśli go użyjemy do marynat, spożywanie jednak tego środka codziennie nie może być dla zdrowia obojętne.

Dlatego możemy tego sposobu użyć do jakiejś pięknej, cennej konfitury, rzadko używanej, na codzień jednak mamy tylko dwa sposoby zapewnienia konfiturze czy dżemowi trwałości, albo cukier, albo sterylizacja. Dużo cukru, staranne wysmażenie do gęstości, czyste i szczelne zapakowanie to stary i pewny sposób. O ile jednak wielka słodycz konfitur jest nam przykra, mamy możność poddać konfiturę sterylizacji.

Konieczne są do tego odpowiednie słoiki, syrop robimy z kg cukru na kg owocu, biorąc wody 2 szklanki na kg, smażymy do chwili, kiedy owoc zaczyna się robić jakby przejrzysty, nalewamy ciepłe jeszcze w słoiczki i tegoż dnia sterylizujemy owoce delikatne 20, twardsze 30 minut. Jest to sposób świetny, wymaga tylko wydatku na słoje. Tak samo możemy postąpić z marynatą, o ile chcemy użyć słabszego octu, który nie zapewnia trwałości przetworom.

Poza tym należy słoje i butelki szczelnie zamykać, trzymać w chłodnym miejscu a suchym i często przeglądać. Pianka na powierzchni przetworu, pęcherzyki powietrza czy gazu fermentacyjnego, zmętnienie wskazują, że coś się psuć zaczyna, i że trzeba konfiturę czy marynatę przegotować, przekładając następnie do czystych zupełnie naczyń.

Na wierzch konfitur, galaret, i t. p. dobrze jest kłaść krążki papieru pergaminowego, zmoczone w następującym płynie: łyżka stołowa spirytusu, kwasu salicylowego strychowana łyżeczka od kawy, łyżeczka od herbaty czystej gliceryny. Albo na pół szklanki wody włożyć 1/4 pastylki benzoesu, kiedy się w gorącej rozpuści, wlać łyżkę gliceryny.

Do Szan. Pań Prenumeratorek

od wydawnictwa

1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o **czytelne** podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, **na jaki cel** pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o **zmianie adresu** prosimy podawać **obok adresu nowego także i adres dotychczasowy,** gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według nazwisk,, lecz według miejscowości (poczt).

3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

SERWETKA Z KOLOROWEGO OPALU

patrz str. 2-ga.

Serwetkę tę robimy z dwóch warstw kolorowego opalu.

Składamy opal podwójnie, fastrygujemy bardzo dokładnie i haftujemy wzór gęstą okrętką białym atłaskiem. Po skończeniu haftu jedną warstwę opalu wycinamy po lewej stronie w miejscach tła(na rysunku jaśniejsze). Serwetka zakończona jest obrębkiem szerokości dwóch centymetrów, nadaje się ona do tacuszki koszykowej ze szklanym dnem.

Nasza pościel

Znaczną część naszego życia przepędzamy w łóżku. Jeżeli weźmiemy pod uwagę czasy niemowlęctwa, okresy niedyspozycji, okaże się, że w łóżku schodzi nam z górą 1/3 część żywota. Dlatego dbamy i o piękność naszej pościeli i o konieczną wygodę. Pościel wymaga pielęgnacji. Jeżeli posiadamy rzeczy w dobrym gatunku umiejętnie o nie dbamy i szkody w porę naprawiamy, dobra pościel wyprawna może przetrwać niemal do końca życia posiadacza, a okres 20-letni uważać należy za stosunkowo niedługi.

O pielęgnowaniu i użytkowaniu pościeli pomówimy trochę dzisiaj dlatego, że właśnie okres letni nadaje się do pewnych w tym kierunku zabiegów najlepiej.

Zaczniemy od pościeli nowej, ponieważ należyte jej przygotowanie i ochrona stanowią o długotrwałości.

Rozmiar poduszek jest oczywiście dowolny, średnio spotykamy je w wielkościach 80 na 80 — 85 × 85 albo nieco podłużne 80 × 100.

Szerokość wsypki o 2 cm szersza niż poduszka, liczymy bowiem na zeszycie. Jeżeli materiał mamy akurat 80 cm zeszywamy brzegi okrętką nic nie tracąc z szerokości.

Jeżeli wsypka jest z materiału droższego, żadne wstępne zabiegi nie będą potrzebne, ponieważ tkanina jest już fabrycznie uszczelniona, jeżeli kupujemy towar lichszy, po zeszyciu trzech stron wsypki odwracamy ją na lewą stronę i gęsto raz przy razie nacieramy mydłem albo mieszaniną mydła z woskiem, które należy rozgrzać i ciepłym cienko po lewej stronie smarować materiał.

Po uszczelnieniu odwracamy wsypkę z powrotem i zeszywamy czwarty bok zostawiając niezeszyte jakieś mniej więcej 30 cm.

Do tego otworu we wsypce przyfastrygujemy dość gęsto brzegi worka z pierzem tak aby wsypka i worek stanowiły niejako całość. Wówczas już bez obawy aby pierze się rozsypały możemy z worka przesypać tyle do wsypki ile uznamy za potrzebne.

Średnio na poduszkę bierzemy 2½ kg. Mimo zastosowania ostrożności, nie podobna uniknąć aby przy robocie poduszek nieco lżejszych piórek czy puchu nie frunęło, dlatego należy do tej pracy starannie owinąć głowę i nie kłaść sukni ciemnej ani wełnianej, nawet pod fartuch. Jeżeli przesypujemy pierze jak opisałam wyżej, najlepiej robić to na podwórzu, wiatr nie zaszkodzi bo pokrycia są zeszyte. Można dokonać tego również na górze, ale nigdy w mieszkaniu ani kuchni gdzie resztek puchu trudno się pozbyć a można się z nimi w rezultacie spotkać w jedzeniu.

Po napełnieniu poszwy, staramy się strząsnąć pierze w poduszce na dół, to samo w worku o ile się w nim jeszcze coś znajduje, a następnie usuwamy fastrygę, zeszywamy poduszkę bardzo gęstą okrętką a worek zeszywamy lub zawiązujemy. Następnie oczyszczamy poduszkę lekkim strzepywaniem a potem miotełką. Gatunek pierza zależy od naszych możliwości, [illegible] te gęsie pióra z pewnym procentem puchu są najlepsze.

Jeżeli pierze kupujemy należy uważać aby dostać towar dobry. Kupcy bielą często pierze wapnowaniem, stają się one przez to kruche, po pewnym czasie mamy w poduszce nieco miału a pierze są mało elastyczne.

Cóż to komu przeszkadza jeżeli jest w poduszce trochę szarego pierza?

Oprócz wsypki konieczne są powłoczki kolorowe, izolujące wsypkę od właściwej poszewki.

Nawet zdrowy człowiek poci się niekiedy, smaruje twarz czy włosy itp. cóż dopiero mówić o chorym. Splamiona, przepocona wsypka wygląda wstrętnie, nierzadko pot przenika do piór, pranie zaś wsypek jest bardzo kłopotliwe, trzeba przesypywać pierze a po praniu materiał wsypkowy nie jest już dość szczelny. Dlatego robimy jeszcze jedną powłoczkę z satyny, jedwabiu itp., którą od czasu do czasu zdejmujemy i pierzemy.

Jest to tym bardziej potrzebne, że materiały wsypkowe nie są ładne, pod ażury zatem i mereżki konieczne jest jakieś efektowne tło.

Jeżeli jak to bywa po dworach pościel robimy na zapas w miarę posiadanego pierza, włosia itp., a trzymamy w skrzyniach, nie należy zaniedbywać starannego przewietrzenia choć raz w roku w lecie. Najlepszy do tego celu jest dzień pogodny, słoneczny a nieco wietrzny.

Zbyt długie wystawianie na słońce przepala materiał, lepsze jest miejsce wygrzane, przewiewne a ocienione. W ostateczności przewiewna, ciepła góra.

Nagrzewanie słońcem stosujemy dla pościeli używanej w chorobie, przepoconej, dziecięcej itp.

Skrzynię starannie wytrzeć gałganem zwilżonym terpentyną, wyłożyć dno a nawet boki gazetami, pościel włożoną dla uchronienia od szkodników przesypać katolem. Jeżeli skrzynia nieszczelna osłonić ją ciężkim nakryciem od kurzu, większe szpary zalepić papierem i klejem.

Jeżeli poduszki są w użyciu, należy je jaknajczęściej wietrzyć, nie dopuszczać do przepocenia, prać kolorowe poszewki nie pozwalając aby były bardzo brudne, pierze utrzymywane starannie trwa bardzo długo bez zmiany.

Pranie pierza jest dość ambarasowne i część się przy tej robocie zawsze traci, stosujemy je wówczas, jeżeli mieliśmy w domu chorobę zaraźliwą a do dezynfekcji oddać nie możemy.

d. n.

Monika Ganowska

Lipcowy konkurs rozrywek umysłowych

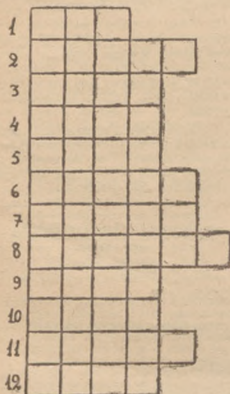
(Warunki uczestnictwa ogłoszono w n-rze 28 „Praktycznej Pani".)

ELIMINATKA NR 10.

ul. p. F. Szlesińska, Radom.

W pola rysunku wpisać 12 wyrazów według podanych niżej znaczeń, po czym skreślić z nich wszystkie litery, wchodzące w skład klucza, którym jest wyraz oznaczający małą śluzę — jaz. Pozostałe litery utworzą złotą myśl Jana Kochanowskiego.

Znaczenie wyrazów: 1. Rosyjska jednostka wagi. 2. Nakrycie stołu. 3. Rodzaj atramentu. 4. Równina pokryta trawą. 5. Inaczej — zaczerpuje do syta. 6. Kraj w północnej Afryce. 7. Bezczelność, pewność siebie. 8. Uroczystość parafialna. 9. Łoskot — inaczej. 10. Gruby pal. 11. Gromady zwierząt. 12. Imię męskie (w skrócie).



KRYPTOGRAM NR 11.

Z poniższych siedmiu wyrazów wybrać z każdego po 3 sąsiadujące litery, które utworzą znane przysłowie.

Sytuacja,
Wygładzać,
Odnawianie,
Emulsja,
Pokolenie,
Wieczerza,
Mierzyć.

ARYTMOGRAF NR 12.

nad. p. Maria Michalska, Warszawa.

Posługując się wyrazami pomocniczymi zastąpić cyfry literami i odczytać rozwiązanie.

Wyrazy pomocnicze:

1. 2. 3. 4. 5. — gad.
6. 7. 8. 9. 10. 11. — ptak wodny.
12. 13. 14. 3. 15. 16. — wykroić — inaczej.
17. 18. 19. 20. 3. 9. — robotnik w hucie.
21. 11. 3. 7. 22. — część doby.
23. 12. — zaimek.

Tekst: 9. 19. 23. 8. 5. 11. 6. 5. 22. 14. 17. 14. 7. 12. 3. 7. 21. 11. 3. 7. 16. 21. 18. 1. 10. 3. 19. 5. 20. 3. 10. 20. 3. 7. 14. 17. 11. 5. 6. 8. 7. 20. 18. 2. 7. 8. 18. 4. 7. 6. 8. 5. 9. 19. 13. 14. 11. 20. 15. 6. 5. 20. 3. 15.

Uwaga: Powyższymi zadaniami zamykamy Lipcowy Konkurs Rozrywek Umysłowych.

Przypominamy, że termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu upływa z dniem 10 sierpnia. Wyniki ogłoszone będą w n-rze 37, a w międzyczasie od n-ru 33 począwszy, ukaże się 12 zadań konkursu sierpniowego.

Rezultaty Konkursu Czerwcowego zgodnie z zapowiedzią ogłosimy w n-rze 32 t. j. w przyszłym tygodniu.

KUPON NR 4 LIPCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

Odpowiedzi od Redakcji

P. Verosa.

Artykulik podany, recepty chętnie udzielimy listownie po dokładniejszym opisie cierpienia, podaniu wieku, stanu zdrowia i t. p. Jeżeli Sz. Pani nie chce podać właściwego adresu, możemy napisać poste-restante na pseudonim jaki Szan. Pani obierze.

P. Irena z Opatowa.

Pierwszemu życzeniu Sz. Pani uczyniliśmy odrazu zadość, co się tyczy białej czy jasnej skórki na torebce, najbezpieczniej oczyścić ją benzyną. Nie należy nalewać dużo płynu, bo się potworzą zacieki, tylko zamoczyć benzyną kulkę waty, odcisnąć nadmiar, watę włożyć w gałganek i raz przy razie wymyć torebkę. Nieźle czyści jasną skórkę mleko, ale jeśli jest wzór napuszczony farbą, najlepsza będzie benzyna. Ostrożnie z ogniem!

Dla p. Warszawianki.

W sprawie okrągłych pleców mamy list z radami którego nie możemy drukować, ponieważ podaje nazwisko lekarza, co byłoby reklamą. Prosimy o adres dokąd przesłać.

P. Stałej Czytelniczce z Tomaszowa.

Adres przesłany p. Wandelicie, artykuł o żywieniu dzieci w wieku Pani maleńkiej podamy, oraz trochę przepisów.

Odpowiedzi kosmetyczne

„Maria Antonina".

Przy cerze mieszanej radzę Pani krem do masażu zmienić na goldkrem z euceryną — zrobią go Pani w aptece. Miejsca twarzy tłuste, a więc przede wszystkim nos przy myciu wieczornym należy po namydleniu przetrzeć jeszcze otrąbkami — dwa razy na tydzień. Po umyciu położyć jeszcze kompres dobrze ciepły, tak jednak, aby się nie sparzyć, z roztworu kwasu bornego — szczyptę na szklankę wody, gdy zacznie stygnąć, zdjąć i natychmiast opłukać twarz wodą chłodną z kilkoma kroplami tejże nalewki. Maseczka z żółtka ze śmietanką i miodem będzie dla Pani dobra, proszę ją kłaść raz na tydzień.

Aby usunąć zmarszczki na czole najlepiej byłoby złuszczyć naskórek, ale środki mogę Pani podać tylko listownie, dlatego proszę o dokładny adres.

Brodawki na plecach można zniszczyć jedynie drogą diatermokoagulacji w dobrym zakładzie kosmetycznym; koszt zabiegu wynosi od 20 do 50 zł.

Włosy myje Pani dobrze, ale do płukania w miejsce octu, który rzeczywiście przyśpiesza siwiznę, radzę używać sok z cytryny, lub ocet aromatyczny.

Najtrudniejsza sprawa to piersi — masażu piersi robić absolutnie nie wolno, gdyż może to wywołać przykre komplikacje gruczołowe. Natomiast okłady z gorczycy może Pani zastosować; krótkie gorąco, po którym zaraz należy opłukać piersi wodą chłodną, pojędrnia skórę. Natryski słone — zimne również są tu dobrym środkiem. Na noc może Pani wetrzeć lekko w skórę piersi trochę gliceryny 1/2 na 1/2 z sokiem cytryny, rano zaś przetrzeć je spirytusem kamforowym, omijając brodawki, aby ich nie drażnić. Ruchy w obu wypadkach robić okrężne od mostka dołem. Wszystkie te środki powinny bezwzględnie wpłynąć dodatnio na pojędrnienie biustu, ale nie nastąpi to prędko — musi się Pani uzbroić w cierpliwość, gdyż dopiero po długim czasie rezultat da się zauważyć.

„Zmartwiona".

Małym córeczkom Pani wychodzą włoski i mają łupież. Proszę na godzinę przed myciem główek posmarować je ciepłą oliwą. Myć włosy mydłem siarkowym, które trzeba drobno pokrajać, zalać wodą zimną i rozgotować; płynem tym polewać główy i masować, aż utworzy się obfita piana. Płukać należy bardzo dokładnie w kilku kolejnie zmienianych wodach, a do ostatniego płukania użyć przecedzonego odwaru z rumianku — 1 garść na litr odwaru.

Pani powinna myć twarz dwa razy na dzień t. j. rano i wieczorem wodą ciepłą, mydłem benzoesowym, opłukać wodą chłodną, osuszyć. Do przecierania twarzy po umyciu i jeszcze raz w ciągu dnia sporządzi Pani sobie płyn składający się z 1/4 szklanki soku ogórkowego, 1/4 szklanki czystego spirytusu i szczypty boraksu. Przecierać twarz watką zwilżoną w płynie 3 razy dziennie.

Na zaczerwienienie nosa może Pani zastosuje na noc maść ichtiolową, którą dostanie pani w aptece.

Helena Brzezińska.

Kierowniczka działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno-lekarskim „Izis" w Warszawie.

ODPOWIEDZI OGRODNICZE

Odpowiedź dla p. M. Rz. z T. woj. kieleckie.

1. Dlaczego pelargonia angielska, wspaniale rozwinięta nie kwitnie, podczas gdy widuje się takież pelargonie wspaniale kwitnące?

Przyczyną niekwitnięcia pelargonii jest prawdopodobnie zbyt silny jej wzrost w liście i łodygi, kosztem których nie tworzą się pączki kwiatowe.

Naogół, żeby pelargonie ładnie i obficie kwitły powinny być posadzone do małych stosunkowo doniczek. W za dużej doniczce prawie nigdy pelargonie dobrze nie kwitną.

Angielska pelargonia jest kwiatem wyłącznie doniczkowym, na balkon nie powinna być wystawiana. W mieszkaniu wymaga miejsca suchego i ciepłego i jasnego, ale niezbyt słonecznego, podlewać ją trzeba umiarkowanie. Najlepiej więc byłoby aby mogła Pani swoje pelargonie przesadzić w odpowiedni wymiar doniczki, dając ziemię pożywną np. kompostową z dużą domieszką piasku i pielęgnować ją, jak wyżej wspomniano. Nawozu lepiej narazie żadnego nie używać, ponieważ to pobudziłoby pelargonię do jeszcze intensywniejszego wzrostu, opóźniając kwitnienie.

2. Dzwonek doniczkowy, kwitnący niebiesko przez kilka miesięcy rozrósł się w kępę i nie chce kwitnąć, jak temu zaradzić?

Dzwonki — Campanule są przeważnie roślinami gruntowymi, jedyna doniczkowa odmiana to — Campanula isophylla, roślinka o drobnych liściach i również drobnych kwiatkach białych, lub jasno-niebieskich, tę odmianę prawdopodobnie Pani posiada. Rozmnaża się za pomocą dzielenia z korzeni, przez wysiew, lub sadzonki. Wymaga ziemi kompostowo-darniowej z domieszką przetartego krowieńca.

Dzwonek nie kwitnie przypuszczalnie z tego powodu, że znajduje się w nieodpowiednich warunkach. W pełnym słońcu rośnie źle i nie kwitnie, powinien jednak być umieszczony na widnym oknie, blisko szyby. Lubi dużo wody i obfite podlewanie, na temperaturę nie jest wrażliwy, można go hodować w granicach od 5°—18°C. Nie wypełnienie jednego z powyższych warunków przy pielęgnacji dzwonka doniczkowego mogło wpłynąć na zanik kwitnienia. **J. H.**

SZAFKA BAROWA Z WBUDOWANĄ LAMPĄ

Patrz str. 24.

Jest to bardzo miły i poręczny mebelek, który może upiększyć bawialnię, gabinet lub jadalnię.

Składa się on z trzech części: lampy, stołu - półek i szafki. Na blacie możemy postawić odbiornik radiowy lub jakiś inny przedmiot dekoracyjny, pod warunkiem żeby był piękny i nowoczesny. Szafeczka przeznaczona jest na malutki kredensik do małych przyjęć, zmieści się tam parę butelek win czy likierów, kieliszki oraz słodycze.

Rodzaj i barwa drzewa musi być dostosowana ściśle do reszty mebli. Abażur wykonać należy z matowego celofanu w kształcie bębna, kolor dostosować do pokryć na innych meblach i do barwy ściany. Nogi i podstawa lampy z wałka drewnianego o średnicy 5 cm.

SZLAFROK KOMBINOWANY Z DWÓCH MATERIAŁÓW

Patrz str. 28.

Z dwóch starych sukien możemy zrobić nowy szlafrok. Łączymy materiał ciemniejszy z jaśniejszym według podanego wzoru. Miejsce złączenia pokrywamy haftem (biały lub kolorowy kordonek lub włóczka, ścieg łańcuszkowy). Następnie naszywamy kółka ciemne na jasnym i naodwrót, dziergamy dookoła i robimy na nich haft (tymże kordonkiem czy włóczką, ściegiem łańcuszkowym).

Trudno wyczerpać wszelkie możliwe kombinacje kolorów, podamy tylko parę: materiały: czarny i tabaczkowy, haft kremowy, brązowy i zielony, haft żółty, granatowy i szafirowy, haft biały lub bladoniebieski i t. d. Należy łączyć materiał jedwabny z jedwabnym i haftować kordonkiem, a wełniany z wełnianym i haftować włóczką.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 1.VIII. - 7.VIII.37 r.

NIEDZIELA 1.VIII.

8.00 — Audycja poranna
9.00 — Transmisja nabożeństwa z Łodzi
10.45 — Orkiestra salonowa pod dyr. T. Seredyńskiego
12.03 — „Wśród wichrów i burz" — poranek muzyczny
13.10 — „Na swojską nutę" — koncert ork. dętej Och. Straży Pożarnej w Kaliszu
14.40 — Audycja dla dzieci starszych
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — Koncert rozrywkowy
16.30 — Duety operowe
17.00 — Wznowienie komedii „Rozwód"
17.25 — Pływackie zawody międzyrozgłośniowe
18.00 — „Podwieczorek przy mikrofonie"
20.00 — Z muzyki baletowej Czajkowskiego
21.00 — „Pawilon piosenek" — wesoła audycja (ze Lwowa)
22.00 — Robert Schumann „Karnawał"
22.30 — „Dwaj wirtuozi altówki (płyty)

PONIEDZIAŁEK 2.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.15 — Pogadanka dla gospodyń wiejskich
12.25 — Motywy polskie w muzyce obcej — płyty
12.40 — „Od warsztatu do warsztatu": „W kuźni"
16.15 — Recital skrzypcowy Bronisławy Ney
17.00 — Koncert chóru T-wa „Estonia" w Tallinie
18.15 — Pieśniarze francuscy (płyty)
19.00 — Audycja żołnierska
20.00 — Koncert rozrywkowy
21.45 — „Kapral Szczapa" — opowiadanie K. Krzewskiego
22.00 — Recital śpiewaczy Marii Dobrowolskiej - Gruszczyńskiej
22.25 — Muzyka Chopina w różnym ujęciu (płyty)

WTOREK 3.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Orkiestra Reprezentacyjna Policji Państwowej
16.00 — „Czym jest twój tatuś? — budowniczym" — aud. dla dzieci
16.20 — Kwartet fortepianowy L. v. Beetovena Es-Dur
16.45 — „Gniazdo sieroce pod magnackim dachem" — felieton
17.00 Koncert rozrywkowy w wyk. Małej Orkiestry P. R.
18.15 — Walce z filmów dźwiękowych (płyty)
19.00 — „Król kiermaszu" — skecz Alfreda Chrzanowskiego
19.15 — Recital skrzypcowy Zdzisława Roesnera
20.00 — „Moda i zbytek" — wodewil
21.05 — Lekkie melodie i piosenki (z Krakowa)
21.45 — „Kapral Szczapa" — opowiadanie K. Krzewskiego
22.00 — Koncert Orkiestry Wileńskiej

ŚRODA 4.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Łódzka Orkiestra Salonowa pod dyr. T. Rydera
16.00 — „O literackiej szychcie" — szkic G. Morcinka
16.15 — Koncert solistów (ze Lwowa)
17.00 — Koncert rozrywkowy
17.50 — „Każdy może być eletrotechnikiem w swoim domu"
18.15 — Marek Weber i Albert Sandler grają utwory Heykensa i Kinga (płyty)
19.00 — Słynni dyrygenci — XVI audycja
20.00 — „Czterech i piosenka" — lekki koncert
21.00 — Koncert chopinowski w wyk. F. Łukasiewicza
21.45 — „Kapral Szczapa" — opowiadanie K. Krzewskiego
22.00 — Muzyka taneczna w wyk. Małej Orkiestry P. R.

CZWARTEK 5.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Koncert rozrywkowy
16.00 — „Na siodełku motocykla" — pogadanka
16.15 — Muzyka salonowa
17.10 — Symfonia Beethovena — IV audycja
18.15 — Muzyka lekka z udziałem chóru Dana (płyty)
19.00 — „Piosenka legionowa na kwaterze" — słuchowisko
20.00 — Koncert Orkiestry Wileńskiej
21.15 — Transmisja z ogniska harcerskiego na Międzynarodowym Zlocie Skautów w Holandii
21.45 — „Kapral Szczapa" — opowiadanie K. Krzewskiego
22.05 — Utwory fortepianowe na 4 ręce i pieśni

PIĄTEK 6.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Orkiestra wojskowa (z Poznania)
16.15 — Chór mieszany Stowarzyszenia Kolejarzy Śląskich
16.45 — Polacy w srebrnym kraju — reportaż Jerzego Marlicza
17.00 — „1000 taktów muzyki" w wykonaniu zesp. S. Rachonia
17.50 — O zatruciach mięsem — pogadanka
18.20 — Wiązanka melodii Abrama i Benatzkiego (płyty)
19.00 — Transmisja z Oleandrów startu do marszu „Szlakiem Kadrówki"
20.00 — Pieśni powstałe po wymarszu Kadrówki
21.00 — Nasze tańce gra Mała Orkiestra P. R.
21.45 — „Kapral Szczapa" — opowiadanie K. Krzewskiego
22.00 — Recital śpiewaczy A. Michałowskiego
22.30 — Mieczysław Karłowicz: Rapsodia litewska — poemat symfoniczny (płyty)

SOBOTA 7.VIII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Koncert Orkiestry Wileńskiej
16.00 — „Poszedł Marek na jarmarek" — wesoła aud. dla dzieci
16.30 — Hiszpańskie Melodie — koncert
17.50 — Lasy nad Wartą i Wisłą — pogadanka
18.15 — Walce operetkowe w wykonaniu wokalnym (płyty)
19.00 — Reprezentacyjna orkiestra Kolejowa (z Katowic)
20.00 — Audycja dla Polaków zagranicą
21.05 — Muzyka taneczna w wyk. Małej Orkiestry P. R.

Warto nabyć „Detefon" w lecie

Znaczne ulgi w opłatach radiowych

Aby udostępnić jak najszerszym warstwom społeczeństwa korzystanie z radia wprowadzono na podstawie zarządzenia Ministra Poczt i Telegrafów z dnia 2 lipca b. r. specjalne ulgi w nabywaniu odbiorników radiowych i w opłatach abonamentowych w miesiącach letnich.

Na podstawie tego zarządzenia, każdy nowy abonent Polskiego Radia, który do dn. 31 sierpnia zamówi w Urzędzie pocztowym lub w Agencji pocztowej odbiornik kryształkowy „Detefon" lub „Echo" — zwolniony będzie aż do dnia 30 września z opłaty wstępnej, z opłaty abonamentowej i z opłaty rat, za odbiornik. A więc abonament radiowy i pierwszą ratę za odbiornik opłacać trzeba dopiero od dn. 1 października b. r., natomiast opłata wstępna w tym wypadku wogóle nie będzie pobierana.

Niewątpliwie każdy, kto dotychczas nie posiada odbiornika radiowego — skorzysta z dobrej okazji i będzie słuchał radia, które przecież niweluje wszelkie odległości i zbliża cały świat.

Dyspozycje obiadów na tydzień

Sobota.

Barszcz czysty czerwony, naleśniki z mózgiem, sznycel cielęcy z groszkiem, Pierogi z serem. Kompot z jabłek.

Niedziela.

Zupa migdałowa albo pomidorowa czysta z grzankami. Polędwica z jarzynkami i mizerią lub pieczona kaczka z jabłkami. Bakłażany faszerowane z sosem bulionowym. Suflet z moreli.

Poniedziałek.

Zupa jarzynowa. Ozór wołowy świeży na szaro. Makaron z jajami na twardo pod beszamelem. Naleśniki z jabłkami.

Wtorek.

Zupa z mózgów albo szczawiowa. Kotlety wieprzowe z kapustą. Omlet ze szpinakiem. Galaretka z poziomkami lub innym owocem świeżym.

Środa.

Zupa jagodowa lub barszcz małorosyjski. Cielęce nóżki osmażane w cieście z sosem pomidorowym, kurczęta z sałatą. Ryż zapiekany z rodzynkami.

Piątek.

Zupa grzybowa ze śmietaną, albo ze skórek chlebowych. Budyń z kapusty. Ryba smażona z sałatą z pomidorów. Jabłka smażone w cieście.

OBIADY SKROMNIEJSZE.

Sobota.

Barszcz czysty na wędzonce, kartofle ze słoniną. Pierogi z serem ze śmietaną.

Niedziela.

Zupa szczawiowa. Kapusta faszerowana.

Poniedziałek.

Zupa jarzynowa. Makaron posypany jajami na twardo.

Wtorek.

Kapuśniak. Galareta z nóżek z sałatą surówkową lub musztardowym sosem gorącym czyli zasmażką zaprawioną dobrze musztardą.

Środa.

Zupa owocowa. Kiszka kaszana z kartoflami.

Czwartek.

Żurek żytni z kartoflami. Pierożki z kapustą.

Piątek.

Mleko z czarną kaszą gryczaną. Kluseczki z sosem grzybowym lub grzybami.

Nasza skrzynka

„Poszukuję do towarzystwa starszej chorej osoby, służącej, któraby się chorą całkowicie zajęła, gdyż o własnych siłach wcale nie chodzi i trzeba ją prowadzić. Praca polega na ubraniu, spaniu w jednym pokoju z chorą, sprzątnięciu tegoż, w ciągu dnia czytanie lektury chorej, ewent. coś cerować czy haftować, oraz w razie potrzeby bagatelkę przeprać czy przeprasować. Oczywiście musiałaby to być osoba cierpliwa, chętna i silna tylko z Poznańskiego lub Pomorza. Nadmieniam, że osoba ta mieszka u swych dzieci w małym prowincjonalnym miasteczku, gdzie są do pracy jeszcze służąca druga i niania. Rozrywek jak na wsi oczywiście niema — jest tylko radio i miłe otoczenie. Pensja 15 zł miesięcznie — utrzymanie i opranie. Posada do objęcia od 1 sierpnia 1937 r. Odpowiedź proszę nadesłać do Redakcji „Praktycznej Pani" dla

Doktorowej K. P.

Panie Czytelniczki uprzejmie proszę o domowy środek na ischias w ramieniu (kula). Ponieważ moje fundusze nie pozwalają na kosztowne leczenie u lekarza, pragnę stosować kurację domową. W jednym z dawniejszych numerów czytałam, że pomaga ichtiol—zastosowany nie przyniosł ulgi. Może która z Szanownych Pań poda mi coś z własnego doświadczenia? Będę bardzo wdzięczna za szybką odpowiedź.

Lola.

„Poszukuję na wieś starszej nauczycielki — wychowawczyni w jednej osobie, wyższe wykształcenie, konwersacja francuska, do jednego chłopca oddział 6 klasy szkoły powszechnej. Proszę przysłać kopię świadectw, oraz podać wysokość pensji miesięcznej.

K. Płoska, majątek Bocheniec, p. Golub Pomorze.

Kochane Panie! Pozostaję obecnie bez pracy, w przykrych warunkach materialnych. Zwracam się do Szan. Pań z prośbą o zaofiarowanie mi jakiejkolwiek pracy. Mianowicie mogę się zająć domem samotnej osoby Pana lub Pani, mogę być do dzieci, pracować w sklepie, znam różne ręczne robty. Miejscowość obojętna. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować: Krasnystaw —poste-restante. Helena.

Szanowne Panie!

Zwracam się z uprzejmą prośbą do Sz. Pań, może która z Pań zechce mi przyjść z pomocą w otrzymaniu posady do pielęgnowania chorych. Jestem w wieku średnim, inteligentna, znam szycie, posiadam bardzo dobre świadectwa, referencje i wieloletnią praktykę. Mogę na wyjazd lub w Warszawie.

Czekam łaskawej odpowiedzi pod adresem, który jest w redakcji lub telefonicznie 2-41-01. dla **Olgi Rzewskiej.**

PRZEPISY KULINARNE

POMIDORY.

Dwa lata temu i w roku zeszłym pisaliśmy o pomidorach b. obszernie, nie chcąc się za tym powtarzać, a jednak nie pominąć sezonu, ograniczę się dziś do podania tych sposobów, które z powodzeniem sama stosuję i osobiście uważam za najlepsze.

PUREE CZYLI PRZECIER POMIDOROWY NA ZUPY I SOSY.

Dojrzałe pomidory rozgotować, przetrzeć przez sito. Butelki wymyte ustawić na piecu z boku, żeby się nagrzały. Przecier dobrze jeszcze ciepły nalewać w butelki, zakorkować, przewiązać z góry drutem, żeby korki nie strzelały, wstawić w kocioł z wodą temperatury, zbliżonej do butelek, gotować pół godziny. Po dwóch dniach, czyli na czwarty dzień, powtórzyć sterylizowanie. Można solić lub nie solić. Po drugim gotowaniu korki zalać lakiem lub zawinąć papierem pergaminowym.

POMIDORY W KAWAŁKACH.

Pomidory dojrzałe ale zupełnie twarde poprzecinać na połowy, włożyć w małe półlitrowe soiki do sterylizowania, zalać lekko osoloną wodą gotowaną, do której na litr daliśmy pół pastylki benzoesu, sterylizować 25 minut licząc od momentu zagotowania, po dwóch dniach powtórzyć, sterylizując m. 20. Jeżeli pomidory były zupełnie jędrne, można je użyć w zimie do garnirowania mięsa, zagrzać w słoju, obłożyć gorącą pieczeń.

NIEDOJRZAŁE POMIDORY ZAKWASZANE.

Pozostałe ze zbioru pomidory zielone, ale zupełnie wyrośnięte, wymyć, nalać osoloną wodą na noc. Na drugi dzień ułożyć w ceberek, przekładając gałęziami dojrzałego kopru, liśćmi bobkowymi, pieprzem tureckim, kto lubi czosnkiem czy cebulą, dobrze uciskamy i pozostawiamy w ciepłe aż zafermentują i nabiorą kwasku. Przełożyć w słoje do sterylizowania i sterylizować przy temperaturze 70 — 80° C. 25 minut w niewielkich — 30 w dużych słojach.

DYNIA.

Kto lubi dynię na zupę może sobie zrobić zapas kiedy jest tania, sterylizując w butelkach. Można do sterylizowania przygotować uduszony przecier, albo napełnić butle surową, drobno posiekaną, gotując dwukrotnie po 25 minut. Korki po drugim gotowaniu uszczelnić lakiem z parafiną lub zawinąć papierem pergaminowym.

JARZYNA SURÓWKOWA.

Dwie ładne niełykowate kalarepki, 2—3 marchewki, głąbiki z jednego sporego kalafiora i pół szklanki zielonego groszku zemleć w maszynce od mięsa, lekko osolić, zacisnąć sokiem z cytryny, dodać surowe żółtko rozbite z łyżeczką musztardy i łyżeczką oliwy, wymieszać, ułożyć w salaterce, a ponieważ tarte surówki, zwłaszcza mieszane nie wyglądają ładnie ubrać z wierzchu gwiazdą z cienko struganej marchwi i ziarn groszku. Jest to doskonała ni to jarzyna, ni sałata do pieczeni wołowej, cielęcej, befsztyku, rostbeaf'u i t. p.

POMIDORY FASZEROWANE.

Często faszerujemy pomidory, zwłaszcza na domowy użytek ze skórką. Jako danie wykwintne podajemy je bez takowej. W celu zdjęcia skórki bierzemy pomidor od strony łodygi na widelec, zanurzamy w ukrop, potem w wodę zimną i skórkę łatwo usuwamy.

Po ścięciu wierzchów wybieramy starannie pestki nie naruszając mięsistych przegródek. Pomidory ze skórką można także zlekka odcisnąć z soku, którego nieraz w duszeniu puszczają za dużo, obłuskane można tylko zlekka posolić wewnątrz i po pewnym czasie ostrożnie osuszyć gałgankiem, nałożyć farszem, ustawić dość szczelnie w rondelku czy rynce ogniotrwałej, zalać sosem i dusić 15 minut. Najlepiej podawać w tym samym naczyniu w którym się dusiły.

FARSZE DO POMIDORÓW.

Właściwie można faszerować pomidory wszystkim jadalnym. Wszelkie resztki mięsa, kaszki, ryż, grzybki nadają się do tego celu dobrze. Jeżeli np. z dnia poprzedniego zostało nam trochę ryżu czy risotta możemy go użyć, urozmaicając dania do nieskończoności.

FARSZ I.

Pozostały z dnia poprzedniego ryż wymieszać z usiekanymi wątróbkami z drobiu, kawałeczkami masła, posolić.

II.

Zimne mięso z obiadu zemleć, na szklankę mięsa dać 2 surowe żółtka, kawałek masła, dwie łyżeczki tartej bułki, posolić, utrzeć na gładką masę.

III.

Pół szklanki tartej bułki namoczyć kilku łyżkami mleka lub nawet wody, dodać dwa żółtka surowe, sól, łyżkę dobrą masła, łyżkę siekanego zielonego kopru, wymieszać, dodać pianę z dwóch pozostałych białek, nakładać.

SOS DO POMIDORÓW.

Najpospolitszy i najpowszechniej używany jest sos z pomidorów, na który możemy użyć resztki, wierzchy i t. p.

Zasmażyć jak zwykle mąkę z masłem, rozgotować pomidory, przefasować, uzyskany gęstawy płyn zaprawić zasmażką, a kto chce kilku łyżkami śmietany, zalać pomidory, dusić.

II.

Zrobić zasmażkę jak zwykle, rozprowadzić wodą do gęstości zawiesistej zupy, dodać kilka łyżek śmietany i garść siekanego zielonego kopru.

III.

7 i 1/2 deka masła zagotować z dwoma łyżkami wody, rozetrzeć z 2 łyżkami mąki, rozprowadzić gorącym mlekiem lub wodą. Po uzyskaniu sosu gęstości śmietany, wsypać 3 łyżki tartego, suchego sera szwajcarskiego czy parmezanu, kilka łyżek śmietany kwaśnej, posolić. Zalać pomidory, zapiec w piecyku.

UWAGA.

Ponieważ wymienione sosy są dość gęste, potrawy zaś nie można mieszać w rondlu, nie należy jej dusić na otwartym ogniu ale nieco z boku, o ile zaś piec jest mocno nagrzany należy postawić naczynie na płytce z azbestu, którą można nabyć w sklepach z kuchennymi naczyniami albo po prostu podstawić jeszcze krążek fajerki. Tak samo postępujemy dusząc czy zapiekając w piecyku, żeby uniknąć przypalenia spodu.

SŁODKA KIEŁBASA

12½ deka czekolady połupać na kawałki, położyć na fajansowy spodeczek, postawić na czajniku lub rondelku z gotującą wodą ażeby rozmiękła.

Utrzeć 7¼ dk migdałów ze skórką, 10 żółtek utrzeć z 5 dk cukru, dodać czekoladę, dobrze na gładką masę wyrobić. Ubić pianę z 10 białek, dómieszać do masy, wsypać migdały. Upiec na blasze, wyłożonej papierem nasmarowanym masłem, uważając aby piec w dobrze nagrzanym piecu ale nie wysuszyć. Gdy się z wierzchu zapiecze, wyrzucić ostrożnie na stolnicę zapieczoną stroną na dół, papier zdjąć, dać ostygnąć, chłodne ciasto posmarować przygotowanym nadzieniem, zwinąć. Po wierzchu posypać cukrem albo polukrować.

W rondel napełniony na dnie gotującą wodą wstawić mniejszy rondelek lub emaliowany kubek, do którego wsypaliśmy 200 g czekolady, 80 g masła i 40 g cukru - pudru. Mieszać podgrzewając dopóty, dopóki nie otrzymamy jednolitej masy. Wyjąć z wody, wbić 5 żółtek, wsypać parę łyżek drobno pokrajanych fig, orzechów bez skórki lub migdałów, dobrze wymieszać, pozostawić w spokoju do drugiego dnia. Na drugi dzień upiec ciasto jak wyżej, rozsmarować na nim masę, (gdyby wydała się sztywna wygnieść w rękach, żeby się zlekka rozgrzała ale nie grzać na ogniu). Zwinąć w rulon. Krajać w kawałki grube na palec. Do masy kto lubi może dodać dla zapachu 4 łyżeczki od herbaty rumu lub araku czy kirszu.

Recepta kulinarna
Firmy OETKER

TORT BRZOSKWINIOWY.

Dodatki do ciasta: 4 jajka, 200 gr cukru miałkiego, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 4 — 5 łyżek stołowych wody, 125 gr mąki pszennej, ½ paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 125 gr mączki „Gustin" D-ra Oetkera.

Dodatki do przełożenia: Kilogramowa puszka brzoskwiń lub 500 gr suszonych brzoskwiń, 1/4 litra śmietanki, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania ciasta: żółtka ubić z miałkim cukrem (pudrem), cukrem waniliowym i wodą na gęstą pianę, dodać potrochu przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę oraz mączkę „Gustin", domieszać piankę z białek i piec w wysmarowanej tłuszczem tortownicy na lekkim ogniu mniejwięcej 30 minut.

Sposób przyrządzania przełożenia: Brzoskwinie z pudełka ułożyć na sitku, obsuszyć, następnie pokrajać na cienkie plasterki. W razie użycia suszonych brzoskwiń, należy je ugotować na miękko, dodając 1 paczkę cukru waniliowego D-ra Oetkera. Śmietankę ubić na pianę, zmieszać z cukrem waniliowym.

Ostudzony spód tortowy przekrajać na 3 kręgi, obłożyć dolną warstwę brzoskwiniami, połączyć z drugą, posmarować drugą warstwę bitą śmietaną i pokryć trzecią warstwą. Powierzchnię tortu ozdobić kawałkami brzoskwiń i bitą śmietanką. Brzeg tortu można również ozdobić małą ilością bitej śmietanki.

Uwaga: Zamiast brzoskwiń można wziąć również morele.

TORCIK Z WIŚNIAMI.

Dwadzieścia deka masła i tyleż cukru utrzeć, dodać 1/8 kg migdałów ze skórką, zmielonych, trzy całe jaja, 5 żółtek, 8 dk startych na mąkę biszkoptów czerstwych, zwanych magdalenkami, dodać łyżkę dobrą tartej, ciemnej czekolady, odrobinę cynamonu mielonego, 2 — 3 gorzkie utarte migdały i pianę z 5 białek.

Wiśnie do tego torciku należy przygotować już dnia poprzedniego, wydrylować, zlekka pocukrzyć. Nazajutrz odcisnąć zlekka z soku. Połowę ciasta kładziemy w wysmarowaną masłem tortownicę, na to wiśnie i nakrywamy drugą połową. Piec powoli w średnim gorącu.

SWETEREK NA PIERWSZE CHŁODY

Patrz str. 3.

Zbliża się jesień, należy pomyśleć o przygotowaniu ciepłych rzeczy. Sweterek podany przez nas może być noszony do kostiumu. Zrobimy go z miękkiej włóczki średniej grubości, lub z włoskiej wełny (grubszej). Sweterek ma karczek tworzący z przodu rodzaj kamizelki i robiony w innym kierunku niż reszta (zaczynamy od jednego ramienia, a kończymy na drugim. Dół przodu, tyłu i rękawów zrobiony jest ściągaczką: (2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo). Całość robimy ściegiem następującym: ilość oczek podzielona przez 5 plus 1 oczko brzegu.

I rząd: na lewo.

II rząd: na lewo.

III rząd: oczko brzegu na prawo × 1 oczko w powietrzu, 2 oczka na prawo, oczko w powietrzu wykładamy (nasuwamy) na te dwa prawe oczka, 1 oczko w powietrzu, 2 oczka na prawo wykładamy oczko pow. (jak wyżej) 1 oczko prawe ×.

IV rząd: na lewo.

V rząd: 1 oczko brzegu na prawo × 1 oczko na prawo, 1 oczko w powietrzu, 2 oczka na prawo, wykładamy oczko w pow. na te dwa prawe oczka, 2 oczka na prawo ×.

VI rząd: na lewo.

VII rząd: jak III.

VIII rząd: na lewo.

Powtarzamy wciąż te osiem rzędów.

Przy wszywaniu rękawów robimy na nich parę zmarszczek. Zapinamy sweterek na galalitowy suwak.

Pasek zamszowy.

Sweterek robimy oczywiście w kolorze odpowiednim do kostiumu czy palta. Do brązowego żółty, piaskowy lub zielony, pasek i suwak brązowy. Do granatowego biały, lub cytrynowy lub niebieski, pasek i suwak granatowy i t. d.

Fason sweterka nadaje się, ze względu na karczek skracający stan, dla osób wysokich i o długim stanie.

Płócienna serwetka

Patrz str. 22 i 23.

Serwetkę robimy z szarego lub kolorowego płótna i haftujemy białą bawełną knotową lub kolorową włóczką. Brzeg serwetki ozdobiony jest mereżką i ściegiem tworzącym siatkę między mereżkami (ścieg 1). Środek serwetki wypełniają kwadratowe motywy wielkości 5 × 5 cm w odległości 5-ciu cm jeden od drugiego. Każdy motyw składa się z krzyżyków haftowanych według wzoru (ścieg Nr 2) i kwadracików (ścieg Nr 3).

Próbka przedstawia motyw wielkości naturalnej, rysunek w skali 1 : 2 pokazuje 1/4 część całości.

Całość będzie miała 36 motywów (6 rzędów po 6 motywów) i wraz z brzegiem powinna mieć rozmiar 79 × 79 cm i obrębek 2 cm, 3 mereżki po 1 cm i 2 przerwy po 1 cm, razem 7 cm; środek: 6 motywów po 5 cm = 30 cm, 7 odstępów między motywami i od brzegów po 5 cm = 35 cm, razem 30 + 35 = 65, a więc dwa brzegi po 7 cm = 14 i środek 65, razem 79 cm.

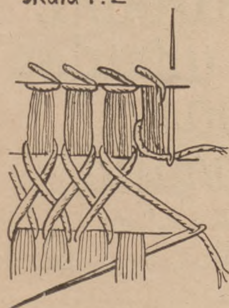


narożnik płóciennej serwetki

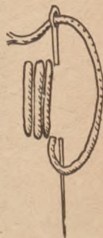
LD

Skala 1:2

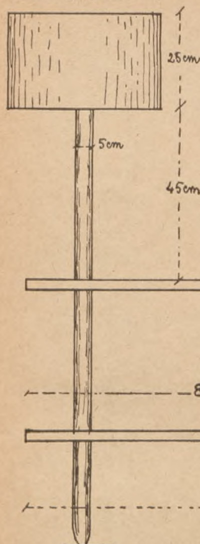
LP

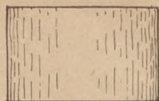


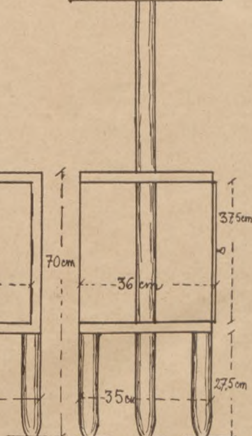




Sciegi i rozplanowanie roboty do str. obok.









szafka barowa z wbudowaną lampą

grubość deski = 2,5 cm
skala: 1 : 10

LD

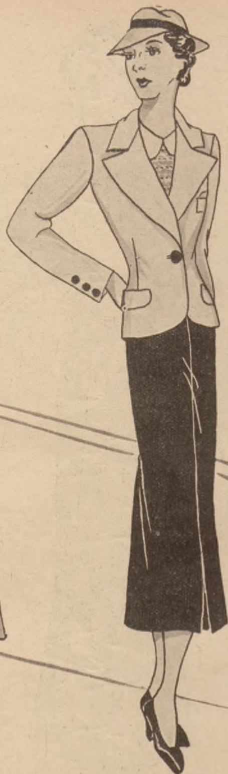


279 P. P. Elegancka suknia z wzorzystego meteoru.

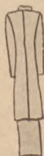
280 P. P. Suknia z crêpe mat imprimé.

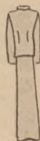
281 P. P. Ozdobiona stebnówką suknia z gładkiego matowego jedwabiu.

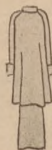












282 P. P. Szykowny kostium angielski wełniany.

283 P. P. Komplet spacerowy wełniany, spódniczka popielata. Żakiecik brązowy.

284 P. P. Kostium wełniany. Spódnica granatowa, żakiet trzyćwierciowy, granatowy w białą kratę.







285 P. P. Suknia z deseniowego jedwabiu. *286 P. P. Skromna sukienka wełniana.* *287 P. P. Sukienka z wełnianego woalu.*



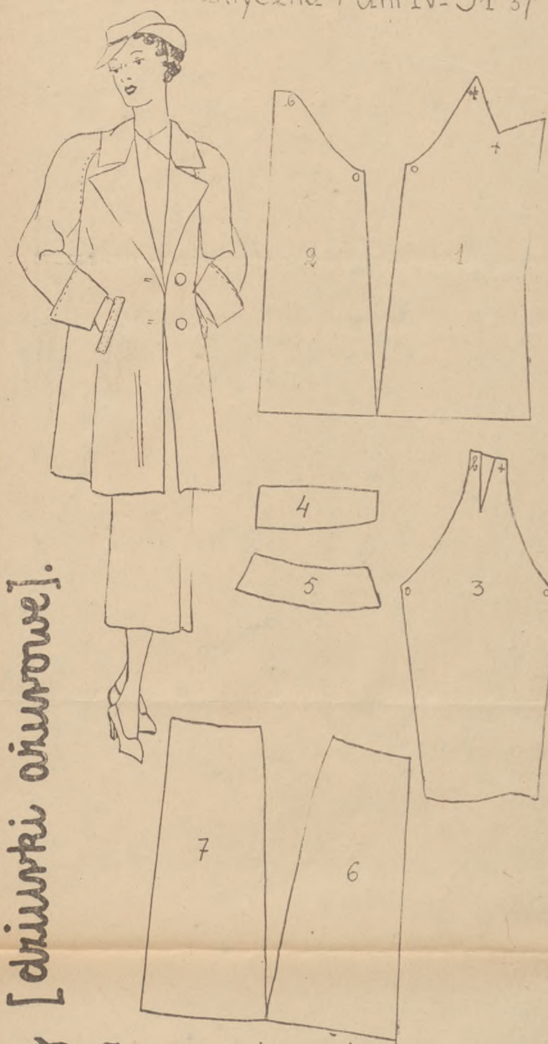
Szlafrok z materiału w dwóch odcieniach.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-14-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

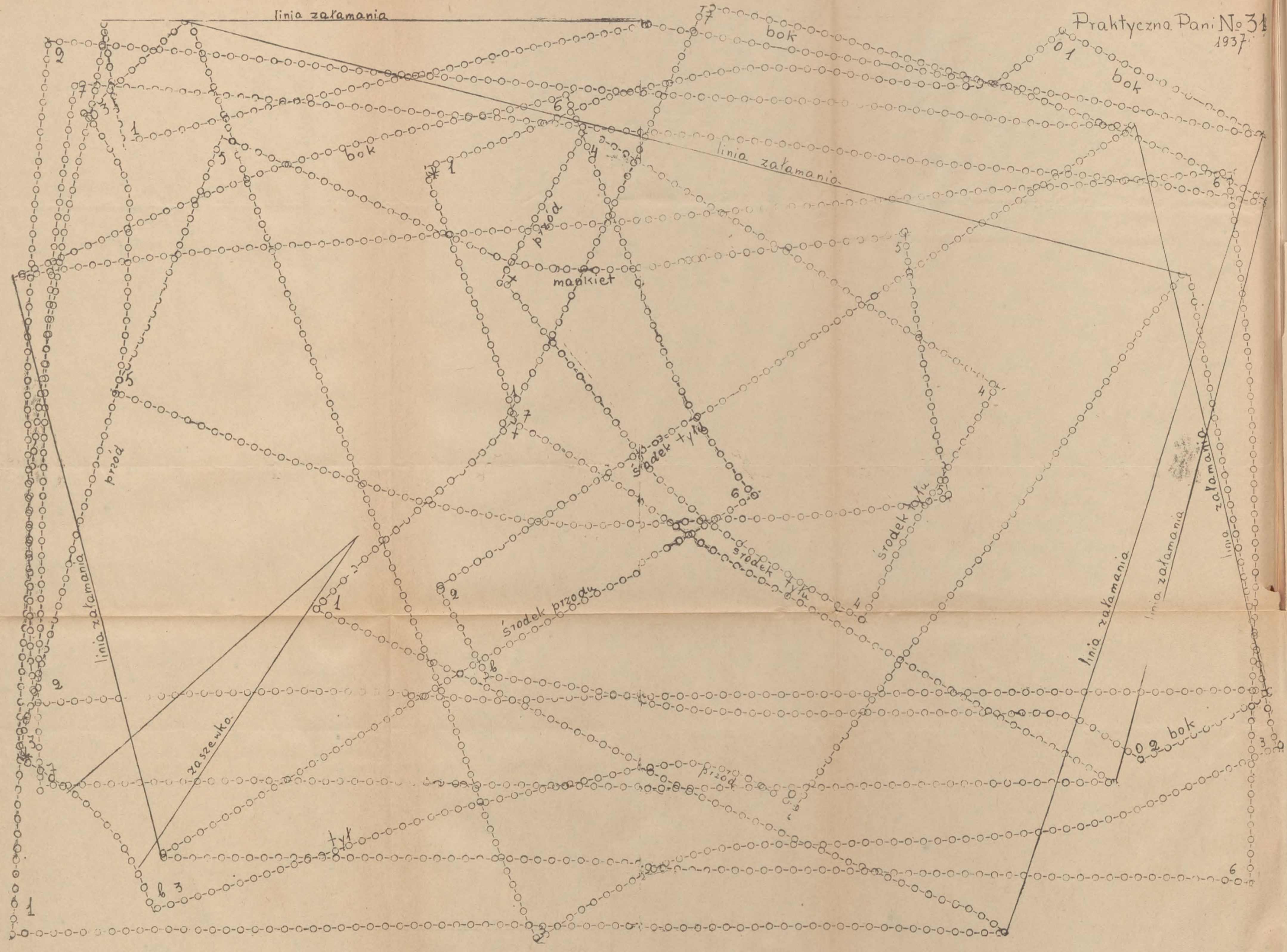


Serwetka, haft biały [dziurki ażurowe].

Kostium. Wielkość II-ga.

Potrzebna ilość materiału na żakiet: 2 m. szer: 1 m 40 cm. na spódnicę: 1 m. szer. 1,40.

1. przód żakieta
2. tył żakieta
3. rękaw
4. kołnierz
5. mankiet
6. przód spódnicy
7. tył spódnicy


Praktyczna Pani No 31
1937
linia załamania
bok
bok
bok
linia załamania
przód
mankiet
środek tyłu
środek tyłu
środek tyłu
środek przodu
przód
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
linia załamania
zaszewka
bok
przód
tył